

Lo mejor de nosotros para su familia

Cocina sin gluten para todos
con Thermomix



Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 1 m

(para 300 g)

300 g del cereal o legumbre elegido (trigo sarraceno, soja, maíz, garbanzos, arroz, etc.)

Preparación de harinas

1 Ponga el cereal elegido (o la legumbre) dentro del vaso y pulverice programando **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

Sugerencia: Para conseguir una harina más fina y uniforme, puede tamizarla con ayuda de un cedazo.

Puede utilizar estas harinas para rebozar, empanar, espesar salsas, etc.



Trigo sarraceno *Quinoa* *Garbanzos* *Mijo*

Maíz *Arroz* *Soja amarilla* *Soja verde*

Harina de garbanzos tamizada >

Pan rallado aromatizado

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 20 s

(para 300 g)

300 g de pan (sin gluten)
2 dientes de ajo medianos
5 - 6 ramitas de perejil (sólo las hojas) u otra hierba

1 Ponga en el vaso el pan cortado en trozos, el ajo y el perejil. Programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

Conservación: Se mantiene bien unos días en el frigorífico, aunque es aconsejable congelarlo, ya que queda suelto y se puede utilizar directamente sin descongelar.

Filetes rusos

Tiempo con Thermomix: 14 m
Tiempo total: 20 m

(para 6 personas)

500 g de carne picada mixta (ternera y cerdo)
2 rebanadas de pan de molde (sin gluten) o 50 g de pan blanco (sin gluten)
100 g de leche
2 huevos
2 cucharadas de pan rallado sin gluten, con ajo y perejil
Sal, al gusto
Pimienta recién molida, al gusto
Pan rallado con ajo y perejil, para rebozar

1 Ponga la carne en un recipiente hondo y reserve.

2 Ponga en el vaso el pan (blanco o de molde) y trocéelo programando **4 segundos, velocidad 4**.

3 Añada la leche y los huevos. Programe **10 segundos, velocidad 3**.

4 Vierta la mezcla en el bol junto con la carne picada, añádale el pan rallado y condimente con la sal y la pimienta. Mezcle bien y deje macerar dentro del frigorífico media hora como mínimo.

5 Forme los filetes rusos (puede usar un aro para darles forma), páselos por pan rallado aromatizado y dórelos por los dos lados.

Sugerencia: Coloque un poco de pisto en una cuchara de degustación y sitúe encima un filete ruso. Decore con hojas de perejil.

Pisto

Tiempo con Thermomix: 35 m
Tiempo total: 40 m

(para 6 personas)

150 g de calabacín (sin pelar y en trozos)
80 g de pimiento rojo en trozos
70 g de pimiento verde en trozos
150 g de cebolla en trozos
50 g de aceite de oliva virgen extra
250 g de tomate triturado, natural o en conserva
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto

1 Ponga en el vaso las verduras, cortadas en trozos homogéneos. Programe **4 segundos, velocidad 4**.

2 Vierta el aceite en el vaso y programe **8 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

3 Incorpore el tomate, la sal y la pimienta. Programe **12 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Verifique el punto de sal y sirva.

Filetes rusos con pisto >

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 30 s

(para 200 g)

200 g de garbanzos (secos)

Harina de garbanzos

1 Ponga los garbanzos en el vaso y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5–10**.

Sugerencia: Puede aromatizar la harina de garbanzos con ajo y perejil (ideal para preparar tortitas de camarones) u otros condimentos a su gusto. También puede precocer la harina programando **30 minutos, 100°, velocidad 1**. Esta harina precocida le sirve para añadir a una sopa.

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 30 m

(para 6 personas)

200 g de harina de garbanzos
500 g de calamares (cortados en rodajas)
Sal
Aceite de oliva virgen extra, para freír

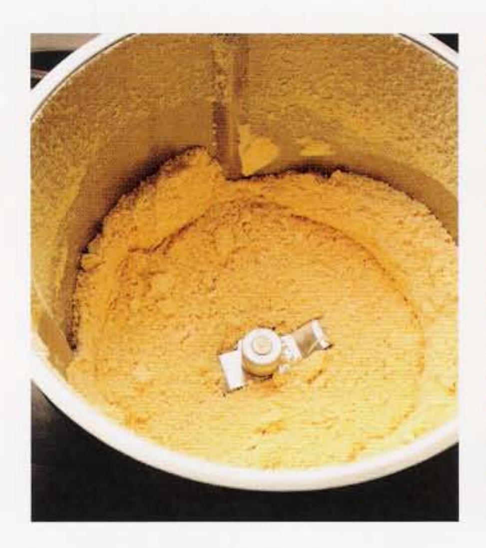
Calamares a la romana

1 Precaliente el aceite en una freidora o sartén honda (con tapa).

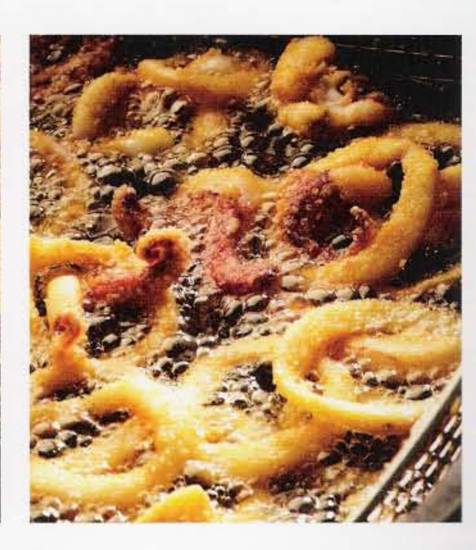
2 Seque los calamares (cortados en rodajas) con papel de cocina, añádales sal, rebócelos en un bol con la harina de garbanzos y sacúdalos para quitar el exceso.

2 Fría en abundante aceite (hasta que los calamares estén dorados). Sirva inmediatamente.

Nota: Recomendamos utilizar una freidora o una sartén honda con tapa, ya que la fritura puede provocar salpicaduras.







Calamares a la romana >

TIEMPO CON THERMOMIX: 12 M
TIEMPO TOTAL: 12 M

(para 4 personas)

50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de mantequilla
30 g de cebolla (opcional)
170 g de harina sin gluten
800 g de leche
Nuez moscada
Pimienta
Sal (dependerá del relleno elegido)

Bechamel de relleno

1 Vierta en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla. Programe **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2**. Añada la harina y programe **1 minuto, 100°, velocidad 2 1/2**.

2 Incorpore los ingredientes restantes. Mezcle **10 segundos, velocidad 6**, y programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4**. Cuando pare la máquina, deje reposar unos minutos sin bajar el vaso de la peana.

3 Utilice esta bechamel para hacer croquetas, tigres, rebozados *Villeroy,* etc.

TIEMPO CON THERMOMIX: 11 M, 7 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 40 unidades)

150 - 200 g de bonito en conserva (en aceite)
50 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de mantequilla
30 g de cebolla
120 g de harina sin gluten *Proceli*
800 g de leche entera
Sal
Pimienta blanca molida
Nuez moscada molida
3 huevos batidos (para empanar)
Pan rallado sin gluten
Aceite de oliva virgen extra, para freír

Croquetas de bonito

1 Ponga el bonito en el vaso y trocee programando **2 segundos, velocidad 4**. Retire y reserve.

2 Sin lavar el vaso, ponga el aceite, la mantequilla y la cebolla. Programe **3 minutos, 100°, velocidad 4**.

3 Añada la harina, la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezcle **5 segundos, velocidad 6**.

4 Programe **8 minutos, 100°, velocidad 4**.

5 Incorpore el bonito y mezcle con la espátula. Vierta en una fuente o en una manga pastelera y deje enfriar.

6 Forme las croquetas con la ayuda de dos cucharas o con una manga pastelera. Páselas por huevo batido y pan rallado sin gluten. Fríalas en abundante aceite caliente.

Sugerencia: Puede hacer las croquetas de jamón, queso, bacalao etc.

Croquetas de bonito >

Tiempo con Thermomix: 35 m, 9 s
Tiempo total: 1 h

(para 36 unidades)

1000 g de mejillones
250 g de agua
200 g de cebolla
3 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva virgen extra
2 hojas de laurel
Pimienta de Cayena (molida)
100 g de tomate triturado (natural o en conserva)
50 g de vino blanco
1 cucharada de harina sin gluten *Proceli*
250 g de salsa bechamel de relleno (pág. 14)
Pan rallado sin gluten
3 huevos
Aceite de oliva virgen extra, para freír

Tigres

1 Lave los mejillones con agua templada y límpielos raspando con un cuchillo. Colóquelos en el recipiente Varoma.

2 Vierta el agua en el vaso y programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Sitúe el recipiente Varoma en su posición. Cuando termine, separe los cuerpos de los mejillones y reserve las valvas. Vacíe el vaso.

3 Retire los restos de barbas de los mejillones (si los tuvieran) y trocéelos en el vaso programando **4 segundos, velocidad 4**. Retire y reserve.

4 Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite. Programe **5 segundos, velocidad 4**. Baje los restos de las paredes hacia las cuchillas y sofría programando **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

5 Agregue el tomate, el laurel y la pimienta de Cayena. Programe **5 minutos, 100°, velocidad cuchara**.

6 Incorpore el vino, la harina y los mejillones troceados. Programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Vierta la mezcla en un bol, retire la hoja de laurel y compruebe si necesita sal (dependerá de los mejillones).

7 Rellene la parte ancha de cada valva con la mezcla preparada ayudándose con una cuchara y reserve.

8 Sin lavar el vaso, haga una salsa bechamel con la mitad de los ingredientes indicados en la receta de bechamel de relleno (pág. 14). Tenga en cuenta que el tiempo de cocción para estas cantidades será de **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4**. Termine de rellenar los mejillones con la bechamel. Deje enfriar dentro del frigorífico. Pase los mejillones por huevo batido, rebócelos con el pan rallado y fríalos en aceite caliente.

Tiempo con Thermomix: 10 m
Tiempo total: 10 m

(para 6 personas)

1000 g de leche entera
80 g de harina fina de maíz
20 g de aceite de oliva virgen extra
70 g de mantequilla
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto
Nuez moscada, al gusto

Bechamel de cobertura

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4**. Cubra con esta salsa el plato que desee.

Tigres >

Pasta choux

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 25 M, 20 S

(para 600 g)

120 g de agua
130 g de leche
100 g de mantequilla
1 cucharadita de sal
1 pellizco de azúcar
160 g de harina sin gluten *Proceli*
6 huevos grandes (350 g)

1 Pese la harina y resérvela.

2 Ponga el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar en el vaso. Programe **4 minutos, 100°, velocidad 1**.

3 Agregue la harina de golpe y programe **20 segundos, velocidad 4**. Retire el vaso de la peana y deje enfriar la masa durante 5 minutos.

4 Bata los huevos ligeramente en un cuenco, ponga de nuevo el vaso en la peana, programe **velocidad 4** y añada los huevos poco a poco a través del bocal.

5 Deje reposar la masa en una manga pastelera provista con la boquilla adecuada, dependiendo de la forma que vaya a dar a la preparación.

6 **Precaliente el horno a 200°**.

7 Haga pequeñas bolitas, roscas grandes o *petit choux* y hornee durante 20 minutos aproximadamente. Rellénelas con nata, chocolate, crema pastelera o a su gusto. Espolvoree con azúcar glas o bañe con chocolate fundido.

Crema pastelera básica

TIEMPO CON THERMOMIX: 7 M
TIEMPO TOTAL: 7 M

(para 800 g)

100 g de azúcar
500 g de leche
50 g de harina fina de maíz
3 huevos
1 cucharada de vainilla o
1 cucharada de azúcar vainillado

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 minutos, 90°, velocidad 4**.

2 Saque y reserve en un recipiente cubierto con *film* transparente o en una manga pastelera, según el uso que vaya a darle.

Sugerencias: Puede hacerla sólo con yemas, utilizando 6 yemas en lugar de 3 huevos.

Crema pastelera de sabores

Chocolate: Añada 3 cucharadas (30 g) de cacao puro sin gluten en polvo o pulverice junto con el azúcar 2 barras (50 g) de chocolate *fondant* sin gluten.

Café: Añada 3 cucharadas (10 g) de café soluble junto con el azúcar.

Licores: También puede añadirle 50 g de licor *(brandy,* ron o coñac a gusto).

Bocaditos de crema y nata >

TIEMPO CON THERMOMIX: 20 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 30 unidades)

200 g de harina fina de maíz
500 g de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
1 pellizco de azúcar
1 pellizco de sal

Masa para crêpes

1 Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 4**. Deje reposar la masa un mínimo de 1/2 hora antes de utilizarla.

2 Engrase una sartén con mantequilla y vierta una porción de masa haciendo que se extienda bien por el fondo, moviendo la sartén. Cuando esté dorada, déle la vuelta y dore un poco por el otro lado. Retírela a un plato y, si es para dulce, espolvoree con azúcar antes de poner la siguiente encima.

Consejos: Si quiere que las *crêpes* queden más esponjosas y finas, añada a la masa 100 g de cerveza sin gluten.

Para engrasar la sartén puede utilizar un trozo de tocino pinchado con un tenedor, en lugar de la mantequilla.

Utilice las *crêpes* para platos tanto dulces como salados.

Conservación: Las *crêpes* se pueden congelar. Si quiere utilizarlas de una en una ponga un papel encerado o *film* transparente entre cada una de ellas.

TIEMPO CON THERMOMIX: 30 S
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 4 personas)

200 g de leche
150 g de harina sin gluten *Schär Mix Dolci*
½ cucharadita de sal
30 g de aceite de girasol
30 g de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de levadura química en polvo (sin gluten)

Tortitas

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y mezcle programando **30 segundos, velocidad 4**.

2 Vierta la masa en un recipiente. Déjela reposar en el frigorífico un mínimo de 1/2 hora antes de utilizarla.

3 Prepare las tortitas pincelando con mantequilla una sartén pequeña. Vierta una cucharada de masa sobre la sartén y, cuando comiencen a salir burbujas en la superficie, déle la vuelta y dore por el otro lado.

4 Sírvalas con nata, chocolate, caramelo líquido, sirope de arce o mermelada.

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 10 m

(para 20 unidades)

4 cucharadas de harina de arroz
2 claras de huevo
40 g de mantequilla
30 g de leche
1 pellizco de sal o 1 cucharadita de azúcar

Enrejado de arroz

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso (añada una pizca de sal si es para un plato salado o una cucharadita de azúcar si es para dulce). Programe **15 segundos, velocidad 3**.

2 Vierta la mezcla en una manga pastelera desechable y corte la punta para obtener un orificio pequeño. Sobre una sartén antiadherente precalentada vaya formando un enrejado con la masa. Déle la vuelta con cuidado cuando haya cuajado. No deje que se dore mucho para que sea flexible.

3 Sin dejar que se enfríe, enrolle o doble el enrejado para darle forma. Puede usarlo para decorar platos, envolver frutas, verduras, pescados, carnes, etc.

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 15 m

(para 8 unidades)

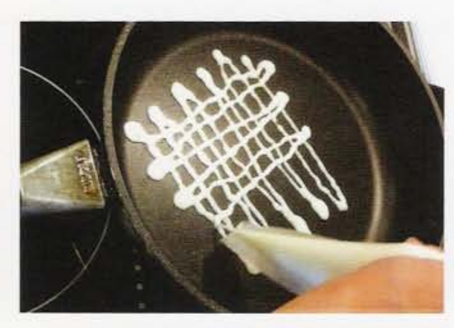
Enrejado de arroz
2 hojas de algas *nori*, para sushi, cortadas en 4
200 g de atún fresco (cortado en 8 tiras)
1 pepino (sin pelar) cortado en láminas muy finas
Cebollino, eneldo y estragón fresco

Variante de Maki-Sushi

1 Prepare 8 enrejados de arroz salados (ver receta anterior) de un tamaño aproximado de 10 x 10 cm.

2 Ponga un enrejado de arroz sobre una esterilla de *maki*. Coloque encima un trozo de alga *nori*, 2 lonchas finas de pepino, las hierbas aromáticas y una tira de atún. Enrolle con la esterilla apretando un poco para que adquiera forma cilíndrica y coloque en la bandeja de presentación. Puede cortarlo en trozos. Repita hasta formar todos los *makis*.

Sugerencia: Puede servir los *makis* con salsa de soja y jengibre en conserva.





Variante de Maki-Sushi >

Tiempo con Thermomix: 20 m, 20 s
Tiempo total: 1 h

(para 24 unidades)

Tempura
150 g de harina fina de maíz
2 yemas de huevo
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
2 cucharadas de ron
50 g de leche
1 cucharada de azúcar glas
1 pellizco de sal
Canela en polvo
Aceite de oliva virgen extra, para freír
24 higos secos
2 claras de claras de huevo

Jarabe de miel y moscatel
2 cucharadas de miel
350 g de vino dulce (moscatel)
2 cucharadas de azúcar

Tempura *dulce de higos secos con jarabe de miel y moscatel*

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa excepto las claras. Mezcle programando **20 segundos, velocidad 4**. Retire a un bol y deje reposar en el frigorífico durante 1 hora.

2 Con el vaso limpio y seco, coloque **la mariposa en las cuchillas** y vierta las claras. Programe **2 minutos, velocidad 4** para montarlas.

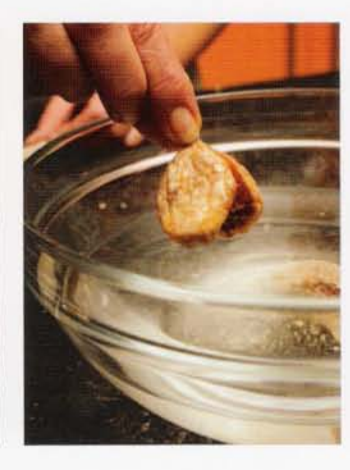
3 Añada las claras montadas a punto de nieve a la masa.

4 Lave el vaso e introduzca todos los ingredientes del jarabe. Programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** sin poner el cubilete para que evapore. Retire a un bol y reserve.

5 Con la ayuda de unas tijeras, corte y abra los higos en forma de abanico. Hidrátelos en un bol con agua durante 10 minutos. Retírelos del agua y séquelos con papel de cocina. Cójalos por el rabillo, rebócelos en la masa y fría en abundante aceite caliente. Cuando estén dorados, retire sobre papel de cocina.

6 Sírvalos inmediatamente regados con el jarabe de miel y moscatel.






Tiempo con Thermomix: 1 m, 45 s
Tiempo total: 2 m

(para 500 g)

50 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de manteca de cerdo
100 g de agua
20 g de levadura prensada fresca, de panadería
1 pellizco de azúcar
250 g de harina sin gluten *Proceli*
1 cucharadita de sal

Masa para cocas

1 Ponga en el vaso el aceite, la manteca de cerdo, el agua, la levadura y el azúcar. Programe **30 segundos, 37°, velocidad 4**.

2 Incorpore la harina y la sal y programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

3 Con las manos mojadas en aceite, retire la masa del vaso y extiéndala sobre una bandeja o molde rectangular (de 30 x 40 cm aprox.) ligeramente aceitado. Pinche toda la superficie con un tenedor y rellene a su gusto.

Tiempo con Thermomix: 1 m, 45 s
Tiempo total: 21 m, 45 s

(para 6 personas)

Masa para cocas
2 cebollas grandes (500 g aprox.)
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de comino en grano
Tomillo fresco
Aceite de oliva virgen extra
1 lata de sardinas (sardinilla en aceite)
6 - 8 tomates secos en trozos

Coca de cebollas, tomates secos y cominos, con sardinillas

1 Prepare una masa para cocas siguiendo la receta anterior.

2 **Precaliente el horno a 225°.**

3 Hidrate los tomates secos en agua caliente durante unos minutos.

4 Corte las cebollas en cuartos, desgájelas y colóquelas sobre la coca. Escurra los tomates y distribúyalos encima de la cebolla. Espolvoree con la sal y los cominos. Riegue con el aceite.

5 Hornee la coca durante 20-25 minutos aproximadamente. Decore con las sardinillas y sirva caliente.



Coca de cebollas, tomates secos y cominos, con sardinillas >

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M
TIEMPO TOTAL: 33 M

(para 6 personas)

200 g de agua
50 g de aceite de oliva o girasol
30 g de levadura prensada fresca de panadería
400 g aproximadamente de harina sin gluten panificable *Adpan*
1 cucharadita de sal

Masa para pizza

1 Ponga en el vaso el agua, el aceite y la levadura. Programe **1 minuto, 37°, velocidad 2**.

2 Añada la harina y la sal. Amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

3 Con las manos mojadas en aceite, retire la masa del vaso, introdúzcala en una bolsa de plástico y deje reposar un mínimo de 1/2 hora.

4 En un molde de *pizza* aceitado, extienda la masa con las manos untadas en aceite. Ponga sobre la masa los ingredientes a su gusto y riéguelos con un hilito de aceite.

5 **Precaliente el horno a 200°**.

6 Hornee de 15 a 30 minutos, dependiendo del tamaño y del grosor de la masa.

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 6 personas)

Masa para *pizza*
1 diente de ajo
200 g de tomate triturado, natural o en conserva
1 cucharadita de orégano
1 - 2 ramas de albahaca
5 - 6 anchoas
50 g de aceite de oliva virgen extra
Sal

Minipizzas *marineras*

1 Haga una masa de *pizza* y déjela reposar siguiendo las indicaciones de la receta anterior.

2 **Precaliente el horno a 200°**.

3 Triture el diente de ajo programando **3 segundos, velocidad 7**. Añada el tomate triturado y programe **30 segundos, velocidad 7**. Después de que la masa haya subido, extiéndala hasta que tenga 0,5 cm de espesor. Con la ayuda de un cortapastas, corte discos del tamaño deseado y colóquelos sobre una bandeja de horno untada con aceite.

4 Extienda sobre cada disco un poco de tomate triturado, espolvoree con orégano y riegue con un hilito de aceite de oliva virgen extra.

5 Hornee durante 15 ó 20 minutos.

6 Coloque unos trozos de anchoa y unas hojas de albahaca en cada *minipizza* y sirva inmediatamente.

Tiempo con Thermomix: 2 m, 45 s
Tiempo total: 2 h

(para 6 personas)

40 g de levadura prensada fresca, de panadería
50 g de agua
1 cucharadita de azúcar
40 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de leche entera
1 patata cocida (150 g aprox.)
400 g de harina sin gluten *Proceli*
1 pellizco de sal

Aliño
2 cucharadas de romero
2 cucharadas de sal gorda
30 g de agua
30 g de aceite de oliva virgen extra

Focaccia *al romero*

1 Mezcle en un bol la levadura, el agua y el azúcar. Deje reposar aproximadamente 15 minutos, hasta que aumente su volumen.

2 Ponga la patata en el vaso y tritúrela programando **10 segundos, velocidad 3**.

3 Añada el aceite, la mezcla de levadura, la leche, la harina y la sal. Programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**. Deje que doble su volumen aproximadamente durante 1 hora.

4 Ponga en el vaso todos los ingredientes del aliño y emulsione programando **5 segundos, velocidad 4**.

5 **Precaliente el horno a 220º**.

6 Extienda la masa con los dedos sobre un molde rectangular de 30 x 40 cm, ligeramente aceitado. Deje reposar hasta que doble su volumen. Vierta la emulsión del aliño repartiéndola por toda la superficie y presione la masa con los dedos.

7 Hornee durante 20 ó 25 minutos.



Focaccia *al romero* >

Masa para empanada

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 10 S
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 6 personas)

100 g de agua
50 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de vino blanco
50 g de mantequilla o 50 g de manteca de cerdo
½ cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
40 g de levadura prensada fresca, de panadería
2 huevos
450 g de harina sin gluten *Proceli*

1 Ponga en el vaso el agua, el aceite, el vino, la mantequilla (o manteca de cerdo), el azúcar y la levadura. Programe **1 minuto, 37°, velocidad 4**.

2 Añada los huevos y programe **10 segundos, velocidad 2**.

3 Añada la harina y la sal. Amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

4 **Precaliente el horno a 180°**.

5 Saque la masa del vaso, divídala en dos partes (dejando una un poco más grande que la otra). Estire ambas partes ayudándose con dos papeles de horno ligeramente engrasados con aceite, procurando que la masa quede muy fina.

6 Coloque la parte de la masa más grande en la bandeja del horno, con el papel debajo y rellénela a su gusto. Cubra con la otra parte de la masa, sellando bien la empanada.

7 Pinche y barnice la superficie con huevo batido y hornéela durante 20 ó 30 minutos aproximadamente.

Timbal de bacalao y pasas

TIEMPO CON THERMOMIX: 26 M, 4 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

Masa para empanada
600 g de cebolla en trozos
80 g de aceite de oliva virgen extra
Sal (con precaución)
Pimienta blanca molida
1 cucharadita de azúcar
600 g de bacalao (desalado) sin piel ni espinas
100 g de pasas sultanas

1 Ponga la cebolla en el vaso y trocee programando **4 segundos, velocidad 4**.

2 Añada el aceite, la sal, la pimienta y el azúcar. Programe **20 minutos, 100°, velocidad 1**.

3 Incorpore el bacalao en trozos pequeños y programe **6 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

4 Verifique el punto de sal. Vuélquelo en un bol y deje enfriar antes de rellenar el timbal.

5 Haga la masa siguiendo las indicaciones de la receta anterior.

6 Extienda la mitad de la masa y cubra con ella un molde redondo de 30 cm de diámetro, previamente engrasado. Vierta el relleno y cubra con la otra mitad de la masa. Selle los bordes pintándolos con agua, hágale un corte en el centro y pinche la superficie con un tenedor. Píntelo con huevo e introduzca en el horno durante 45 minutos.

Timbal de bacalao y pasas >

TIEMPO CON THERMOMIX: 33 M, 34 S
TIEMPO TOTAL: 2 H

(para 8 personas)

Relleno
750 g de cebollas (en cuartos)
2 dientes de ajo
100 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal
1 pellizco de canela
1 cucharadita de vinagre
Unas hebras de azafrán
1 lata pequeña de pimiento morrón con su jugo
1 000 g de zamburiñas, sólo la carne

Masa
500 g de agua
350 g de harina de maíz (amarilla) sin gluten
30 g de harina de mandioca
1 cucharadita de sal
100 g de agua
40 g de levadura prensada fresca, de panadería
1 cucharadita de azúcar
30 g de mantequilla
1 huevo
100 g de harina sin gluten *Proceli* (y un poco más para espolvorear)
1 huevo batido (para pintar)



Empanada de maíz con zamburiñas

Relleno

1 Ponga las cebollas y los ajos en el vaso. Trocee programando **4 segundos, velocidad 4**.

2 Añada el aceite y sofría programando **25 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

3 Retire la cebolla del vaso y vuélquela en un bol. Añada los condimentos, el pimiento morrón en trozos pequeños y las zamburiñas. Mezcle con la espátula y reserve.

Masa

4 Ponga los 500 g de agua en el vaso y programe **6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

5 Añada la harina de maíz, la harina de mandioca y la sal. Programe **20 segundos, velocidad 6**. Retire del vaso y deje enfriar.

6 Sin lavar el vaso, vierta los 100 g de agua, la levadura y el azúcar. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**. Deje reposar dentro del vaso 30 minutos.

7 Incorpore al vaso la harina reservada, la mantequilla, el huevo y la harina sin gluten. Programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**. Deje reposar dentro del vaso 30 minutos aproximadamente.

8 **Precaliente el horno a 180º**.

9 Retire la masa del vaso. Coloque la mitad sobre una lámina de papel vegetal espolvoreado con harina. Cubra la masa con un plástico y extiéndala con la ayuda de un rodillo. Es una masa quebradiza. Retire el plástico y coloque la masa con el papel debajo en la bandeja del horno.

10 Vuelque el relleno reservado sobre la masa extendida, dejando un borde de 2 cm sin rellenar. Pinte los bordes con agua.

11 Coloque la masa restante entre dos plásticos espolvoreados con harina sin gluten. Extiéndala con la ayuda del rodillo. Retire el plástico superior y coloque la masa extendida sobre el relleno dándole la vuelta (la masa quedará cubriendo el relleno y el plástico hacia arriba). Retire con cuidado el plástico y cierre los bordes de la empanada.

12 Haga un corte de unos 5 cm en el centro de la empanada para que salga el vapor. Si lo desea, puede adornarla con recortes de masa. Píntela con huevo batido e introdúzcala en el horno durante 40-50 minutos, hasta que esté dorada.

Masa para empanadillas con aceite

Tiempo con Thermomix: 2 m, 20 s
Tiempo total: 30 m

(para 24 unidades)

150 g de aceite de oliva virgen extra
250 g de agua
1 cucharada de vinagre
350 g de harina sin gluten *Proceli*
1 cucharadita de sal

1 Ponga el aceite en el vaso y programe **2 minutos, 100º, velocidad 2**. Añada los ingredientes restantes y programe **20 segundos, velocidad 6**.

2 Estire la masa bien fina. Con un cortapastas o molde redondo, de 10 cm de diámetro aproximadamente, corte discos de masa. Rellénelos a su gusto. Humedezca los bordes de la mitad del círculo y cierre la empanadilla presionando los bordes con un tenedor.

3 Fría las empanadillas en abundante aceite caliente. También puede hornearlas (en este caso, píntelas con huevo batido antes de hornear).

Masa para empanadillas con manteca de cerdo

Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 30 m

(para 24 unidades)

150 g de leche
150 g de agua
1 cucharada de vinagre
100 g de manteca de cerdo
1 cucharada de sal
500 g de harina sin gluten *Schär "Pan & Pasta"*

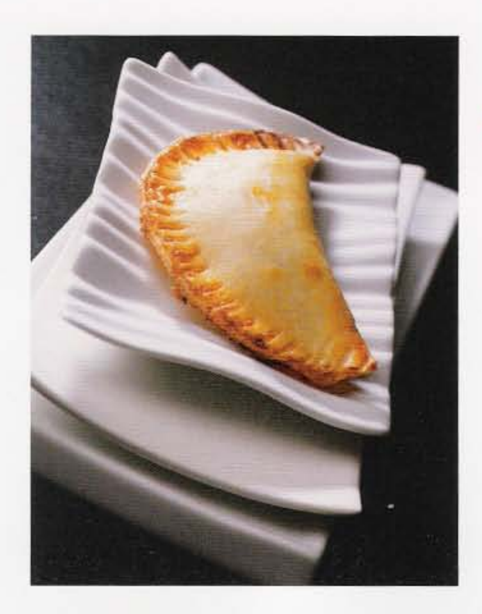
1 Ponga en el vaso la leche, el agua, el vinagre, la manteca de cerdo y la sal. Programe **2 minutos, 50º, velocidad 3**.

2 Añada la harina y amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

3 Extienda la masa entre dos plásticos espolvoreados con harina, hasta que quede bien fina. Con un cortapastas o molde redondo de 10 cm de diámetro aproximadamente, corte discos de masa.

4 Coloque en cada disco de masa una cucharadita del relleno elegido, (en la foto, pisto con bonito y huevo cocido). Humedezca los bordes de la mitad del círculo y cierre la empanadilla presionando los bordes con un tenedor.

5 Fría las empanadillas en abundante aceite caliente. También puede hornearlas (en este caso píntelas con huevo batido antes de hornear).



Empanadilla de pisto con bonito y huevo cocido >

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 30 m

(para 450 g)

250 g de harina sin gluten *Proceli*
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
100 g de agua
1 cucharadita de levadura química en polvo sin gluten
1 pellizco de sal
1 pellizco de azúcar

Masa quebrada

1 Vierta en el vaso todos los ingredientes en el orden que se indica y programe **15 segundos, velocidad 6**.

2 Introduzca la masa en una bolsa de plástico y deje reposar 15 minutos en el frigorífico. Esta masa no debe trabajarse mucho.

3 Estire la masa con el rodillo entre dos plásticos o en la superficie de trabajo espolvoreada con harina. Cubra con la masa un molde de *quiche* de 28 cm de diámetro (o bien pequeñas tartaletas). Moje el borde del molde con agua para que la masa quede bien sellada.

4 Deje reposar en el frigorífico durante 15 minutos. Pinte la superficie con huevo batido y pinche con un tenedor para que no suba durante la cocción.

5 **Precaliente el horno a 180º**.

6 Según el uso que vaya a darle, puede hornear la tartaleta sola durante 15 minutos o hacerlo ya con el relleno, para lo cual el tiempo de horneado dependerá de la receta elegida.

Masa quebrada de chocolate: Añada 2 cucharadas soperas de cacao puro en polvo sin gluten junto con todos los ingredientes.

Con estas cantidades puede hacer dos tartaletas de 26 ó 28 cm de diámetro.



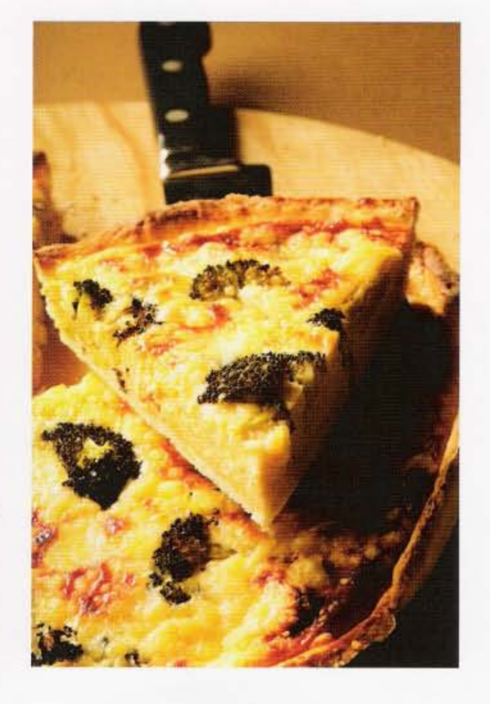





TIEMPO CON THERMOMIX: 18 M, 35 S
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 8 personas)

Masa quebrada
250 g de brócoli (en ramitos)
500 g de agua
300 g de quesos variados
(*Emmental, Gouda,* etc.)
400 g de leche
20 g de harina fina de maíz
4 huevos (240 g)
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta negra
1 pellizco de nuez moscada
100 g de queso *Gorgonzola*
(o queso azul)



Quiche *de brócoli y quesos*

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Prepare una tartaleta de masa quebrada, siguiendo las indicaciones de la receta anterior. Pinche la superficie con un tenedor y hornéela durante 15 minutos.

3 Vierta el agua en el vaso. Coloque los ramitos de brócoli en el recipiente Varoma, tápelo y sitúelo en su posición. Programe **12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**. Retire y reserve.

4 Con el vaso limpio y seco ralle todos los quesos *(Emmental, Gouda,* etc., excepto el *Gorgonzola)* programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve.

5 Vierta en el vaso la leche y la harina fina de maíz. Programe **6 minutos, 90º, velocidad 3**.

6 Añada el queso rallado (reserve 2 ó 3 cucharadas para espolvorear), los huevos, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezcle programando **15 segundos, velocidad 3**.

7 Vierta la preparación sobre la tartaleta. Coloque encima los ramitos de brócoli y el queso *Gorgonzola* (o queso azul) en trozos pequeños. Espolvoree con el queso rallado y hornee durante 20 ó 25 minutos.

Tiempo con Thermomix: 1 m, 30 s
Tiempo total: 30 m

(para 12 unidades)

1 clara de huevo
200 g de harina de maíz blanca refinada y precocida (para arepas)
200 g de agua
1 cucharadita de sal

Tortillas de maíz

1 Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Vierta la clara de huevo y programe **1 minuto, velocidad 4**. Retire la mariposa.

2 Añada la harina, el agua y la sal. Programe **30 segundos, velocidad 6** y, a continuación, **3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

3 Retire la masa del vaso y colóquela dentro de una bolsa de plástico para que no se seque. Coja pequeñas porciones de masa y déles forma de bola con las manos. Coloque la bola entre dos plásticos y extiéndala con el rodillo, procurando que quede bien fina. Retire el plástico. Ponga un cortapastas o molde redondo de 16 ó 18 cm de diámetro y con un cuchillo afilado corte las tortillas (de esta manera quedan todas del mismo tamaño).

4 Ponga la tortilla en una plancha o sartén caliente sin engrasar a fuego medio y déle la vuelta cuando comience a hincharse.

Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 30 m

(para 6 unidades)

12 tortillas de maíz
300 g de queso *(Emmental, Gouda,* etc)
200 g de queso *Brie,* en trozos
6 - 8 pimientos jalapeños (en conserva)
200 g de jamón de York (sin gluten)

Quesadillas

1 Prepare las tortillas de maíz siguiendo las indicaciones de la receta anterior.

2 Ralle los quesos *(Emmental, Gouda,* etc) programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

3 Sobre una tortilla coloque 1 ó 2 lonchas de jamón, 2 ó 3 cucharadas de queso rallado y algunos trozos de queso *Brie*. Cubra con otra tortilla y hornee para fundir el queso.

Sugerencia: Coloque la quesadilla en un plato. Córtela en cuatro trozos y coloque encima de cada una un jalapeño cortado por la mitad y un corazón de tomate maduro.

Quesadillas >

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 30 m

(para 6 personas)

100 g de harina de maíz amarilla, refinada y precocida (para arepas)
100 g de agua
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra, para freír

Nachos

1 Ponga todos ingredientes en el vaso y programe **30 segundos, velocidad 4** y, a continuación, **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**. Retire la masa del vaso y guárdela en una bolsa de plástico para que no se seque. Deje reposar durante 10-15 minutos.

2 Coja una porción de masa y extiéndala muy fina (1 mm de grosor). Corte una tira de 4-5 cm. de ancho y luego haga triángulos para formar los nachos.

3 Fría los nachos en aceite hasta que estén dorados (el aceite no deberá estar muy caliente). Sirva con guacamole o queso fundido.

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 2 m

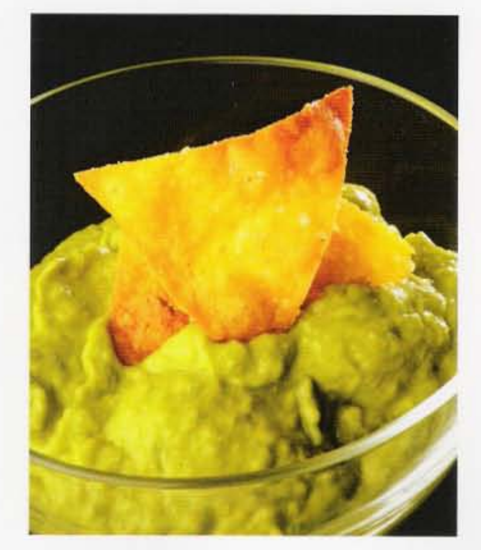
(para 6 personas)

1 cebolleta mediana o 2 pequeñas (60g)
1 tomate rojo mediano (100g)
1 ramita de cilantro
1 jalapeño o 1 cucharadita de Tabasco verde
50 g de aceite de oliva virgen extra
El zumo de 1/2 lima
2 aguacates maduros

Guacamole

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso en el orden indicado y programe **15 segundos, velocidad 4**.

2 Vierta el guacamole en un cuenco y sirva con unos nachos. Para conservarlo sin que se oxide, coloque el hueso del aguacate dentro del cuenco con el guacamole.



Nachos con guacamole >

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 20 m

(para 6 personas)

150 g de harina de maíz blanca o amarilla refinada y precocida (para arepas)
250 g de agua
1 cucharadita de sal

Arepas

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y amase programando **20 segundos, velocidad 6**.

2 Con las manos mojadas en aceite forme las arepas: déles forma de bola primero y luego aplánelas con la palma de la mano.

3 **Precaliente el horno a 180°**.

4 Coloque las arepas en una plancha o sartén caliente, ligeramente engrasada, y dórelas por ambos lados.

5 A continuación, póngalas en una fuente de horno y hornéelas durante 15 minutos.

6 Ábralas por la mitad en sentido longitudinal y rellénelas a su gusto.

Sugerencia: Puede rellenar las arepas con ropa vieja, pollo con queso de cabra, etc.







Arepas con ropa vieja >

Tiempo con Thermomix: 2 m, 15 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 6 personas)

150 g de leche
50 g de mantequilla
(a temperatura ambiente)
50 g de azúcar
30 g de levadura prensada fresca de panadería
3 yemas de huevo
350 g de harina sin gluten *Proceli*
1 pellizco de sal

Masa de brioche *para extender*

1 Ponga en el vaso la leche, la mantequilla y el azúcar. Programe **1 minuto, 37°, velocidad 2**.

2 Áñada la levadura desmenuzada y las yemas. Mezcle programando **15 segundos, velocidad 3**.

3 Agregue la harina y programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

4 Vuelque la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y extiéndala procurando que quede de forma rectangular. Utilícela para espirales, trenza rellena, para envolver carnes, pescados, patés, etc.

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 1 h, 15 m

(para 6 personas)

Masa de *brioche* para extender
200 g de azúcar
La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)
200 g de mantequilla
(a temperatura ambiente)

Rollos de brioche *caramelizados*

1 Haga la masa de *brioche* siguiendo las indicaciones de la receta anterior.

2 Estire la masa de *brioche* procurando que quede bien fina y de forma rectangular.

3 Ponga en el vaso el azúcar con la piel del limón. Pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

4 Añada la mantequilla a temperatura ambiente y mezcle programando **30 segundos, velocidad 3**.

5 Unte la masa extendida con esta preparación y comience a enrollarla por un extremo hasta que el rollo tenga un diámetro de 3 cm. Corte la masa a lo largo para separar el rollo y repita el procedimiento hasta acabar con la masa.

6 Corte cada rollo en trozos de 4 cm (obtendrá unos 40 rollos pequeños) y colóquelos verticalmente en una fuente de horno, preferiblemente de cristal, (de 20 x 25 cm aprox.) con una separación de 0,5 cm. entre uno y otro. Deje reposar en un sitio templado, libre de corrientes de aire, hasta que doble su volumen (1 hora aprox.)

7 **Precaliente el horno a 200°**.

8 Introduzca la fuente en el horno hasta que el fondo y la superficie estén dorados (de 30 a 45 minutos).

Rollos de brioche *caramelizados* >

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 1 h, 20 s

(para 500 g)

200 g de mantequilla (congelada) en trocitos pequeños
200 g de harina sin gluten *Proceli*
90 g de agua helada (se puede cambiar por vino blanco muy frío)
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de vinagre

Hojaldre rápido

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

2 Coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina o entre 2 láminas de plástico.

3 Con un rodillo, estire la masa dándole forma de rectángulo (de 30 x 40 cm aproximadamente).

4 Doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra.

5 Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo.

6 Repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 minutos antes de usarla.

Tiempo orientativo de horno: 20 minutos a 200° para una plancha de hojaldre y de 12 a 15 minutos para pequeños pasteles.

Conservación: Una vez horneada se conserva bien 15 días en una lata o bolsa, en un lugar seco.

Utilización: Sirve como base de tartas, tartaletas o para hacer pastelitos rellenos de crema y/o frutas.





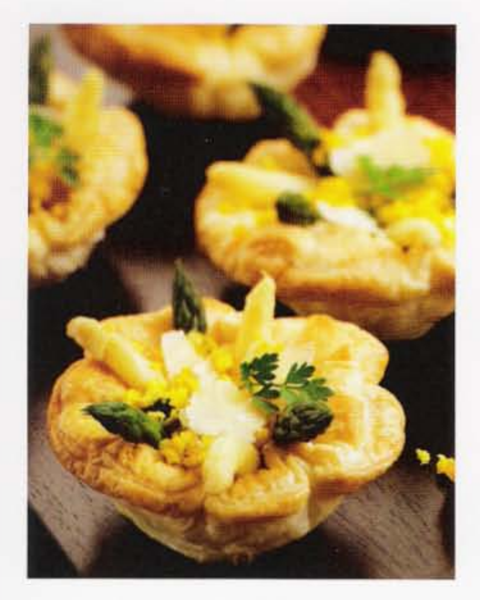





Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 1 h, 20 s

(para 8 personas)

Hojaldre rápido
1 000 g de agua
1 pellizco de sal
1 diente de ajo
8 espárragos blancos
10 espárragos verdes
La piel de ½ naranja
1 cebolleta cortada en rodajas
30 g de mantequilla
30 g de queso parmesano (cortado en lascas)
1 pellizco de pimienta
Perejil, para decorar



Tartaletas de espárragos

1 Prepare la masa de hojaldre siguiendo las indicaciones de la receta anterior. Extienda la masa entre plásticos, con un espesor de 4 mm. Forre los moldes de tartaletas de 10-12 cm de diámetro. Selle bien los bordes y pinche con las púas de un tenedor toda la superficie. Déje reposar 15 minutos en el frigorífico.

2 **Precaliente el horno a 180º**.

3 Hornee las tartaletas durante 10-12 minutos.

Relleno

4 Vierta en el vaso el agua, la sal y el diente de ajo y programe **8 minutos, 100º, velocidad 1**.

5 Mientras, parta el manojo de espárragos con la mano, para quitar la parte dura. Lávelos, pélelos y córtelos en trozos de 2-3 cm de largo.

6 Cuando el agua esté hirviendo introdúzcalos dentro del vaso y cueza programando **4 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Cuele y reserve separando las puntas para decorar.

7 Lave y seque bien el vaso. Pulverice la cáscara de naranja dentro del vaso programando **7 segundos, velocidad 8**.

8 Agregue la cebolleta, la mantequilla, los espárragos y salpimiente. Programe **14 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

9 Rellene las tartaletas, coloque las puntas de los espárragos, reparta las lascas finas de parmesano y corone con una rama de perejil.

Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 12 m

(para 36 unidades)

150 g de leche o 150 g de agua mineral con gas
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 huevo grande (60 g)
1 cucharadita rasa de levadura química en polvo (sin gluten) o 1 cucharadita rasa de levadura de bicarbonato
300 g de harina sin gluten *Proceli*
1 cucharada rasa de sal
1 cucharadita de vinagre
1 cucharadita de albahaca (de orégano o de ajonjolí)

Crackers

1 **Precaliente el horno a 180°**.

2 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

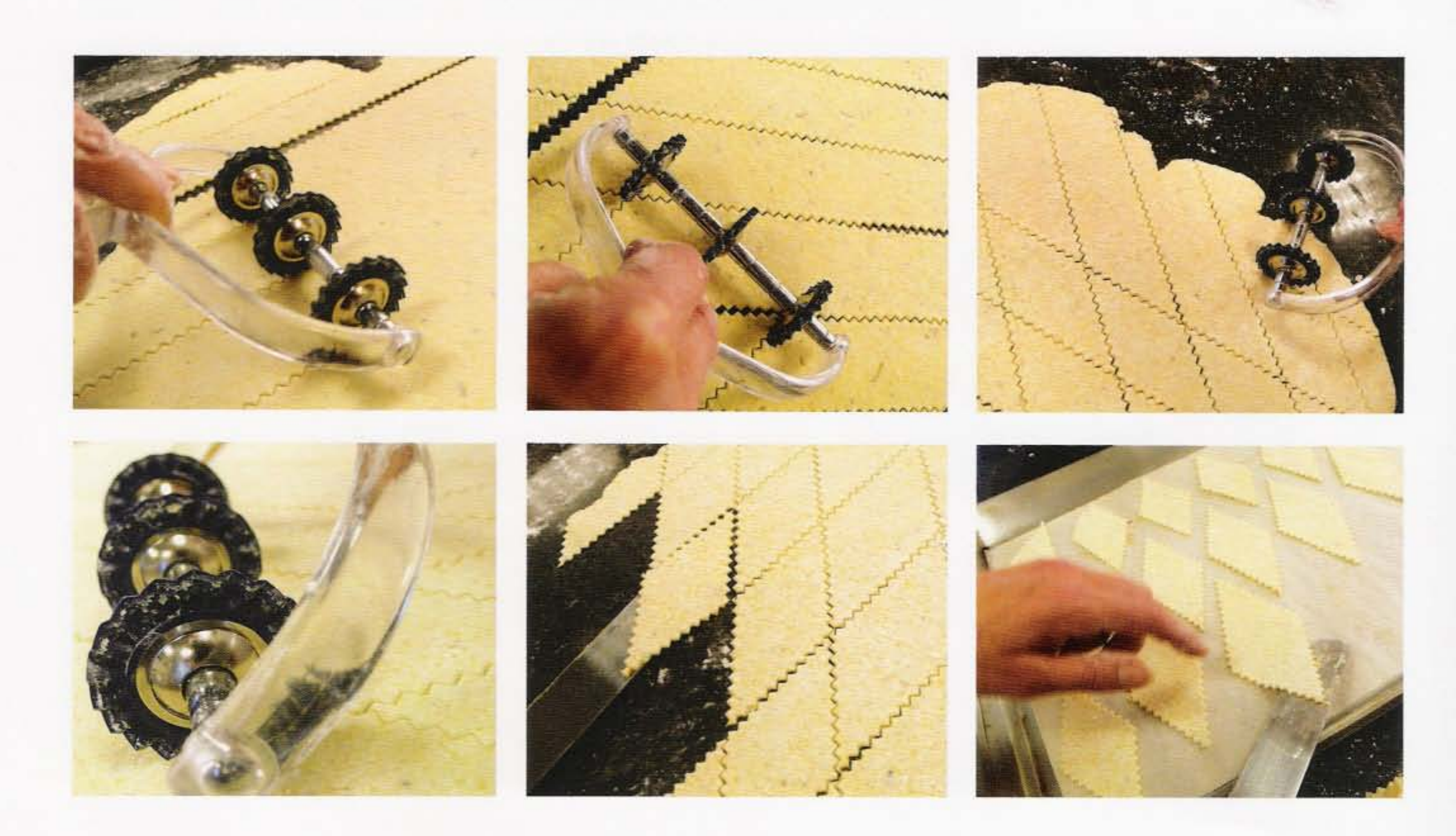
3 Saque la masa del vaso. Pincele dos láminas de plástico con aceite. Coloque la mitad de la masa sobre una de las láminas, cúbrala con la otra y extienda la masa muy fina, con ayuda del rodillo.

4 Retire el plástico superior y pinche toda la superficie de la masa con un tenedor.

5 Corte las *crackers* del tamaño deseado, con un cuchillo o con una ruleta de cortar masas.

6 Repita el procedimiento con el resto de la masa.

7 Colóquelas sobre una bandeja de horno, previamente forrada con papel de hornear o lámina de silicona y hornee durante 8 minutos aproximadamente.



Tiempo con Thermomix: 50 s
Tiempo total: 1 h

(para 60 unidades)

50 g de quinoa en grano
50 g de tapioca (harina de mandioca)
50 g de soja amarilla (habas)
30 - 50 g de harina sin gluten panificable
30 g de semillas de sésamo
30 g de aceite de oliva virgen extra
90 g de agua
½ cucharadita de sal (5 g)
1 pellizco de pimienta de Cayena (en polvo)
1 cucharadita de levadura química en polvo (sin gluten)
1 cucharadita de tomillo seco
1 clara de huevo

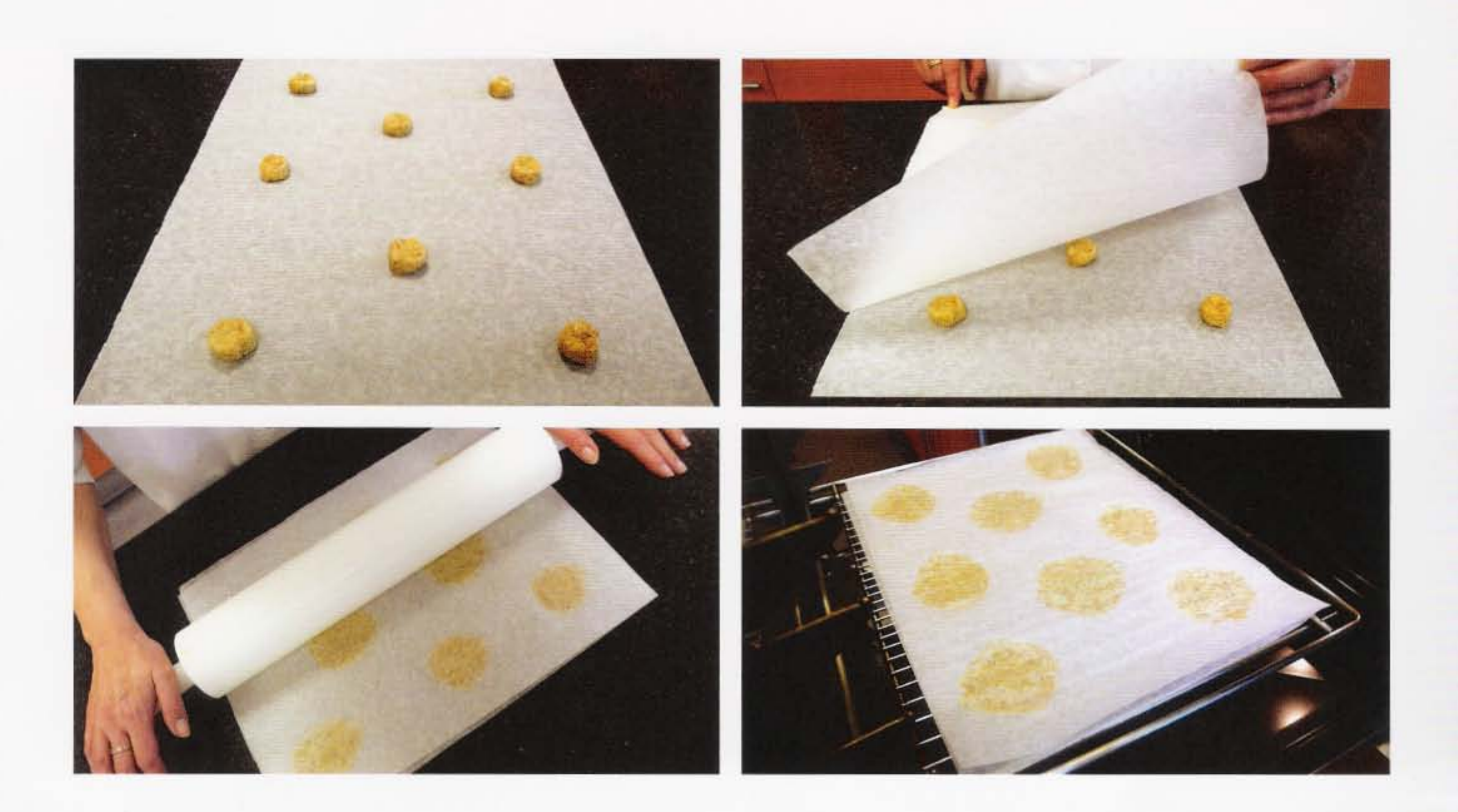
Chips *de semillas*

1 Ponga en el vaso la quinoa, la tapioca y la soja. Pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada todos los ingredientes restantes. Programe **30 segundos, velocidad 6**. Espolvoree la superficie de trabajo con harina, ponga la masa encima y amase un poco espolvoreando harina hasta que no se pegue en las manos. Deje reposar la masa durante 30 minutos aproximadamente dentro de una bolsa de plástico (o bol hermético), para que no se seque.

3 **Precaliente el horno a 180°**.

4 Haga bolas del tamaño de una aceituna. Colóquelas entre dos papeles de hornear aplanándolas ligeramente con la palma de la mano. Deslice el rodillo por encima del papel dejando la masa lo mas fina posible. Hornee con los papeles durante 4 minutos aproximadamente. Los *chips* deben quedar dorados y crujientes.



Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 30 m

(para 5 personas)

300 g aprox. de harina sin gluten *Proceli*
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
4 huevos (de 60 g cada uno)
20 g de vinagre o 20 g de glucosa

Pasta fresca al huevo

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso, en el orden en el que aparecen, y programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

2 Estire la masa sobre papel de horno o entre 2 plásticos, previamente espolvoreados con harina.

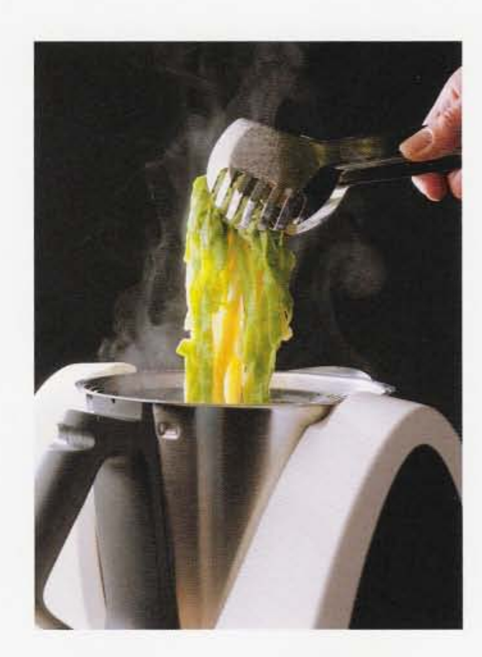
3 Cuando la masa esté bien fina, corte cuadrados de masa para hacer canelones o rectángulos para hacer lasaña.

4 Si quiere hacer cintas (tipo *tagliatelle)* estire la masa bien fina, espolvoréela con harina y enróllela. Con un cuchillo afilado corte aros del grosor deseado, abra los espirales con la mano y distribúyalos sobre la mesa de trabajo espolvoreada con harina.

Sugerencia: Para obtener un mejor resultado conviene usar una máquina cortapastas. Trabaje con porciones de masa de aproximadamente 5 mm de grosor, ajustando el número del grosor cada vez hasta conseguir el deseado.

Hierva la pasta durante 2 ó 3 minutos en agua salada con un poco de aceite. Una vez cocida, escúrrala y sírvala con una salsa a su gusto.

Nota: La cantidad de harina que necesite estará en relación con el tamaño de los huevos. Si quiere hacer pasta de color verde, reemplace un huevo por 70 g de hojas de espinacas frescas (las hojas deben estar sin restos de agua, para que no añadan humedad a la masa).



Pasta fresca al huevo >

Tiempo con Thermomix: 18 m
Tiempo total: 30 m

(para 6 personas)

1500 g de agua
1 cucharada de sal
300 g de pasta sin gluten *(Fusilli)*
100 g de queso parmesano, cortado en lascas
1 manojo de albahaca cortado con cuchillo
1 bote de aceitunas negras (sin hueso) cortadas por la mitad
100 g de tomates *cherry*, cortados por la mitad
100 g de salami (sin gluten)
1 manojo de espinaca *baby* fresca

Vinagreta
4 tomates secos
40 g de vinagre balsámico
120 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal



Ensalada de pasta

1 Vierta el agua en el vaso y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

2 Añada la sal y la pasta. Programe el **tiempo de cocción indicado en el paquete de la pasta, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

3 Vuelque la pasta cocida en un colador y aclárela con agua fría.

4 Añada a la pasta fría todos los ingredientes partidos.

Vinagreta

5 Ponga en el vaso los tomates secos y triture programando **10 segundos, velocidad 7**.

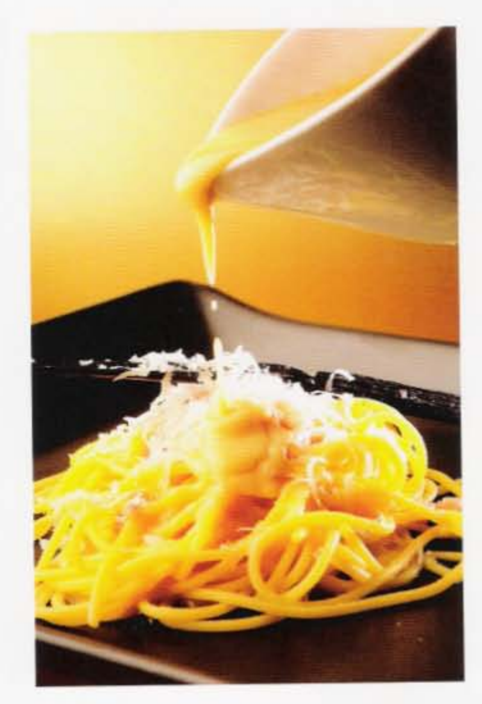
6 Agregue el vinagre, el aceite y la sal. Emulsione programando **10 segundos, velocidad 4**.

7 Vierta la vinagreta sobre la ensalada justo antes de servirla, removiendo de abajo hacia arriba para repartirla bien y no aplastar los ingredientes.

Tiempo con Thermomix: 40 m, 40 s
Tiempo total: 1 h

(para 3 personas)

50 g de queso parmesano
100 g de beicon en tiras finas
30 g de mantequilla
1 lata de maíz dulce en grano (150 g)
1 cucharadita de caldo de carne
100 g de agua
200 g de nata líquida
½ vaina de vainilla
1 pellizco de nuez moscada
1 pellizco de pimienta negra
1500 g de agua
1 cucharada de sal
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
300 g de *spaghetti* de maíz *Gallo*



Spaghetti *de maíz,* *con* carbonara *de maíz a la vainilla*

1 Ponga en el vaso el queso parmesano y rállelo programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire a un bol y reserve.

2 Sin lavar el vaso, sofría el beicon con la mantequilla programando **6 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**. Retire del vaso y reserve.

3 Agregue el maíz, el caldo y los 100 g de agua. Triture programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Después programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

4 Corte el trozo de la vaina de vainilla en sentido longitudinal y raspe el interior con un cuchillo. Añada la raspadura de vainilla al vaso junto con la nata, la nuez moscada y la pimienta. Programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2** (sin poner el cubilete para que evapore).

5 Vierta la crema sobre el beicon reservado.

6 Para cocer la pasta, vierta en el vaso el agua, la sal y el aceite. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1**. Cuando hierva el agua introduzca los *spaghetti* por el bocal del cubilete, sujetándolos con la mano hasta que se ablanden un poco y entren con facilidad. Programe **el tiempo indicado en el paquete, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

7 Cuele los *spaghetti* con la ayuda del cestillo. Vuélquelos en una fuente de servir, añada la salsa *carbonara* y espolvoree con el queso reservado. Si lo desea puede adornar el plato con una vaina de vainilla.

Tiempo con Thermomix: 10 m, 3 s
Tiempo total: 30 m

(para 4 personas)

18 placas de lasaña (ver receta página 58)
100 g de queso emmental rallado

Relleno
400 g de calabaza
250 g de calabacín
200 g de cebolla
100 g de pimiento verde
100 g de pimiento rojo
100 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal

Lasaña vegetal

1 **Precaliente el horno a 200º**.

2 Corte la calabaza y el calabacín en lonchas finas. Colóquelas en el recipiente y la bandeja Varoma. Tape y reserve.

3 Ponga la cebolla y los pimientos dentro del vaso y trocéelos programando **3 segundos, velocidad 4**.

4 Añada el aceite y la sal. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Sitúe el recipiente Varoma en su posición.

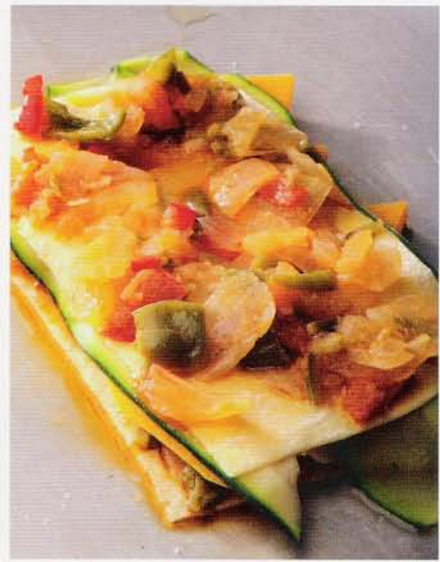
5 Cuando acabe el tiempo programado, retire el recipiente Varoma y sazone las verduras a su gusto. Vuelque en un bol el contenido del vaso.

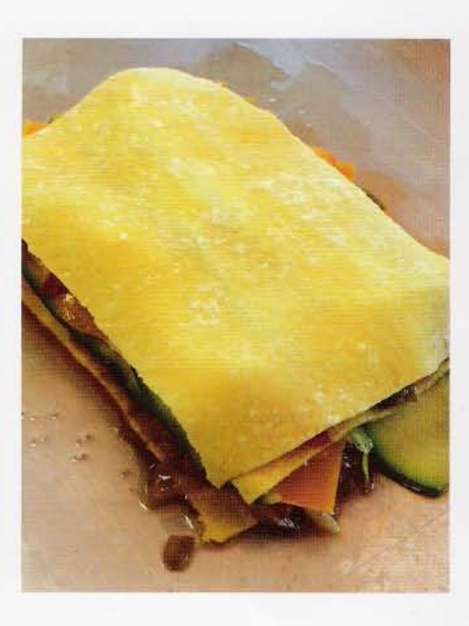
6 Coloque cuatro placas de lasaña de pasta fresca (sin hervir) en una bandeja de horno ligeramente aceitada. Ponga encima de cada placa una cucharada de cebolla y pimientos. Cubra con otra placa de lasaña y coloque encima unas lonchas de calabacín y calabaza. Cubra con otra placa más de lasaña y espolvoree con el queso rallado.

7 Gratine en el horno durante unos minutos.

Sugerencia: Al sacar la lasaña del horno, puede regarla con un aceite de albahaca. Triture unas hojas de albahaca unos segundos, dentro del vaso, añádale aceite de oliva y mezcle. Puede conservar este aceite en el frigorífico y utilizarlo para diferentes platos.







Lasaña vegetal >

Tiempo con Thermomix: 17 m
Tiempo total: 30 m

(para 4 personas)

1500 g de agua
1 cucharadita de sal
200 g de macarrones de arroz *Gallo*
1 torta del Casar
1 cucharadita de romero para espolvorear

Macarrones en fondue *de torta del Casar*

1 **Precaliente el horno a 180°**.

2 Vierta el agua en el vaso y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

3 Añada la sal y los macarrones. Programe **7 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

4 Cuele los macarrones y aclárelos con agua fría. Resérvelos.

5 Córtele una tapa a la torta del Casar y, con una cuchara, saque un poco de queso. Ponga los macarrones dentro de la torta e introduzca en el horno durante 10 minutos, para que se funda el queso.

6 Retire del horno, espolvoree con el romero y sirva como una *fondue*.



Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 1 h

(para 6 personas)

Pasta fresca al huevo
100 g de jamón de York (sin gluten)
200 g de *ricotta* o requesón
1 huevo
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta

Ravioli *con* ricotta *y jamón*

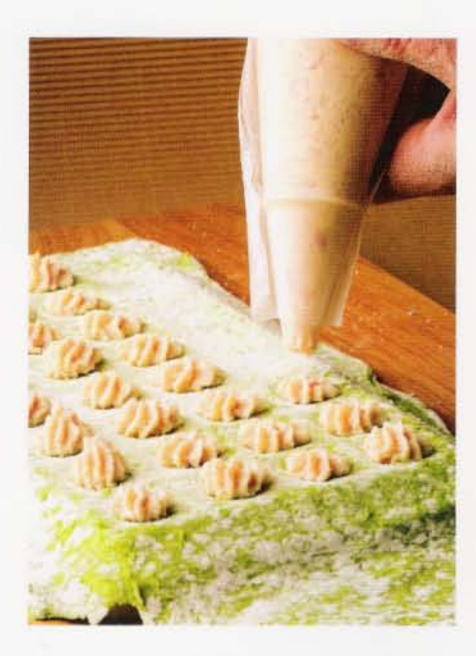
Relleno

1 Ponga el jamón en el vaso y programe **10 segundos, velocidad 4**. Con la ayuda de la espátula baje lo que haya quedado en las paredes del vaso.

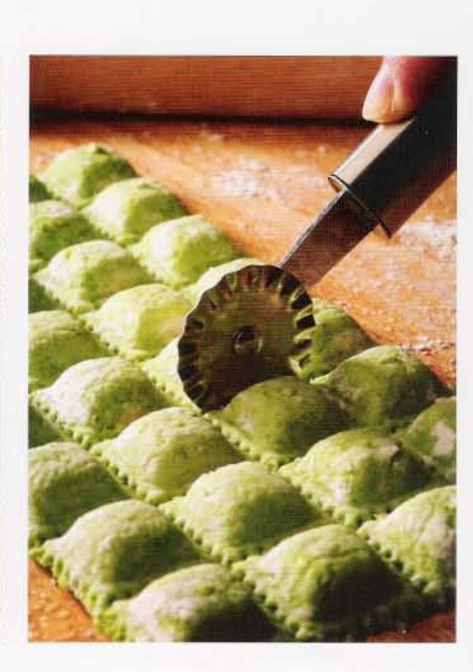
2 Añada la *ricotta* (o el requesón), el huevo, la sal y la pimienta. Programe **20 segundos, velocidad 3**. Retire el relleno del vaso y reserve.

3 Prepare la pasta fresca siguiendo las indicaciones de la pág. 58. Con la ayuda de un rodillo (o de una máquina cortapastas), estire la masa hasta que quede bien fina.

4 Sobre una lámina de masa extendida, coloque cucharaditas de relleno separadas entre sí. Humedezca la masa alrededor del relleno. Cubra con otra lámina de masa extendida y presione con los dedos alrededor del relleno para que quede sellado. Con una ruleta de cortar masas dentada, corte los *ravioli* (puede formarlos con una raviolera). Déjelos secar durante 1 hora aproximadamente. Hiérvalos en abundante agua y sirva con una salsa a su gusto.







Sopa de gambas

TIEMPO CON THERMOMIX: 22 M, 14 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 4 personas)

250 g de gambas arroceras
1 000 g de agua
100 g de cebolla
50 g de pimiento verde
2 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva virgen extra
½ cucharadita de comino
100 g de tomate triturado (natural o en conserva)
½ cucharadita de perejil picado
100 g de fideos de arroz *Gallo*
1 pellizco de sal
Pimienta, al gusto

1 Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga las cáscaras y las cabezas con la mitad del agua en el vaso. Programe **5 minutos, 100°, velocidad 4**. Cuele y reserve este *fumet*. Lave bien el vaso y la tapa.

2 Ponga la cebolla, el pimiento y los ajos en el vaso y trocee programando **4 segundos, velocidad 4**.

3 Añada el tomate y programe **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

4 Incorpore el aceite y los cominos. Sofría programando **7 minutos, 100°, velocidad 1**.

5 Agregue el *fumet* reservado, el agua, el perejil, la sal y la pimienta. Programe **7 minutos, 100°, velocidad 1**.

6 Añada los fideos y programe **3 minutos, 100°, velocidad 1**. Incorpore los cuerpos de las gambas por el bocal y deje reposar. Vierta en una sopera y sirva.

Sopa de gambas >

Tiempo con Thermomix: 19 m
Tiempo total: 20 m

(para 4 personas)

Recipiente Varoma
60 g de pimiento verde cortado en juliana
60 g de pimiento rojo cortado en juliana
60 g de zanahoria cortada en juliana
60 g de cebolleta cortada en diagonal
120 g de gambas peladas
1000 g de agua
1 cucharadita de sal
400 g de *noodles* de arroz (sin gluten)
100 g de brotes de soja

Salsa Yaki soba
60 g de salsa de soja
10 g de salsa *Worcestershire*
40 g de azúcar
100 g de anacardo

Noodles *con verduras y salsa de soja*

1 Pele las gambas, reservando alguna sin pelar (para decoración). Colóquelas junto con las verduras en el recipiente Varoma.

2 Vierta el agua en el vaso, coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

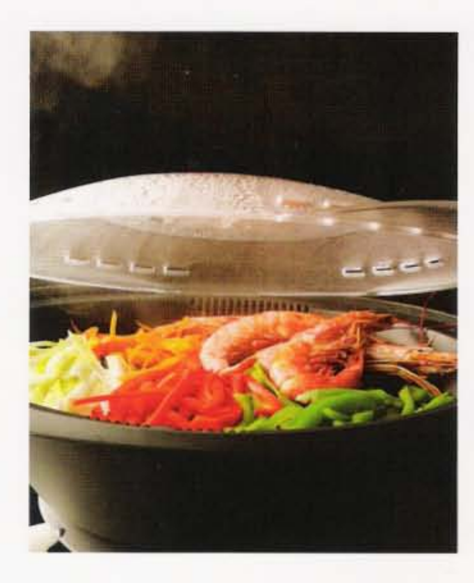
3 Cuando termine, retire el recipiente Varoma e introduzca en el vaso los *noodles* y la sal. Programe **3 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad 1**.

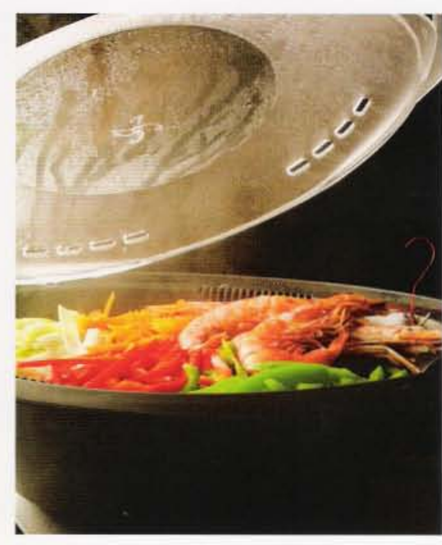
4 Escurra los *noodles* y mezcle con las verduras y gambas del Varoma en un bol grande. Añada los brotes de soja y los anacardos.

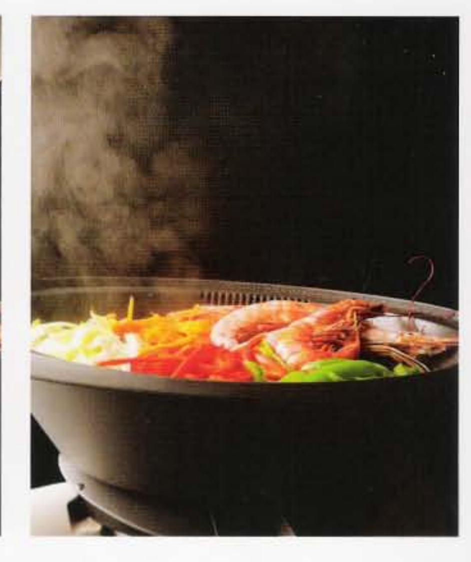
5 Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes de la salsa. Programe **2 minutos, 100°, velocidad 2**.

6 Vierta la salsa sobre los noodles y las verduras. Remueva y sirva inmediatamente.

Sugerencia: Puede cambiar las verduras por otras a su gusto: setas *shitake,* judías verdes, champiñones, mazorcas *baby,* etc. También puede reemplazar las gambas por pollo, ternera, etc.









Pan de molde

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 25 S
TIEMPO TOTAL: 28 M, 25 S

(para 1 pan de 1 kg)

450 g de agua
20 g de manteca de cerdo o 20 g de aceite de girasol
1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de vinagre
30 g de levadura prensada fresca de panadería
250 g de harina *Proceli*
250 g de harina sin gluten *Schär Pan (Mix B)*
1 pellizco de sal

1 Vierta en el vaso el agua, el aceite, el azúcar y el vinagre. Programe **2 minutos, 37°, velocidad 2**.

2 Añada la levadura y mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**. Incorpore la harina y la sal. Programe **5 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

3 Ponga la masa en un molde de *plum-cake* de 2 litros de capacidad (previamente engrasado o forrado con papel de hornear). Alise bien la superficie y pulverícela con agua o pincélela con una mezcla de aceite y agua. Deje reposar la masa hasta que doble su volumen (aproximadamente 40 minutos).

4 **Precaliente el horno a 220°**.

5 Introduzca un pequeño bol refractario con agua dentro del horno. Coloque la bandeja en la parte más baja y hornee el pan durante 30 ó 35 minutos aproximadamente.

Migas con dátiles

TIEMPO CON THERMOMIX: 10 S
TIEMPO TOTAL: 5 M

(para 2 personas)

4 rebanadas de pan sin gluten (del día anterior) en trozos
6 dientes de ajo (sin pelar) con un corte
100 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de pimentón dulce
8 dátiles (sin hueso) troceados
2 huevos fritos

1 Corte el pan en trozos, envuélvalo con un paño de cocina húmedo. Rocíe el paño con agua y deje reposar aproximadamente 30 minutos.

2 Coloque en el vaso el pan, de 100 en 100 g (para trocearlo) y programe **5 segundos, velocidad 4** cada vez. Retire y reserve.

3 Ponga en una sartén el aceite con los ajos (a los que habrá dado un corte para que no salten). Fríalos hasta que estén dorados y añada las migas y el pimentón. Remueva constantemente hasta que estén bien secas, doradas y sueltas.

4 Sírvalas inmediatamente con dátiles y un huevo frito.

Nota: esta receta sirve para aprovechar cualquier pan.

Sugerencia: Puede acompañar las migas con chorizo, jamón, panceta, etc. Fríalos antes de hacer las migas y luego añádaselo una vez hechas. También puede acompañarlas con uvas y cualquier otra fruta fresca o seca de su elección.

Migas con dátiles >

TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M, 35 S
TIEMPO TOTAL: 2 H, 4 M, 35 S

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

150 g de nueces
200 g de leche
40 g de levadura prensada fresca de panadería
2 huevos
120 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
2 cucharaditas de azúcar
300 g de harina sin gluten *Proceli*
1 cucharadita de sal
35 g de glucosa



Pan de mantequilla con nueces

1 Ponga en el vaso 100 g de nueces y trocee **5 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve en un bol. Añada al bol los 50 g de nueces restantes, partidas a mano en trozos grandes.

2 Vierta la leche en el vaso y programe **1 minuto, 37°, velocidad 1**.

3 Agregue la levadura y disuelva programando **10 segundos, velocidad 4**.

4 Añada el resto de los ingredientes, excepto las nueces, y mezcle durante **20 segundos, velocidad 6**.

5 Programe **2 minutos 30 segundos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

6 Añada por el bocal las nueces reservadas y programe **30 segundos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

7 Deje reposar la masa dentro del vaso con la tapa puesta hasta que haya doblado su volumen (media hora aproximadamente). Saque y amase con las manos formando una bola y déle la forma deseada. También puede ponerlo en dos moldes aceitados (o formar cuatro piezas). Espere a que vuelva a doblar el volumen. Antes de hornear, decore haciendo unos cortes o con unas nueces enteras.

8 **Precaliente el horno a 200°** y hornee durante 40 minutos.

9 Desmolde el pan en caliente y déjelo enfriar sobre una rejilla, para que no se humedezca dentro del molde.

Sugerencia: Puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno, para que el pan quede más crujiente.

Tiempo con Thermomix: 5 m, 10 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 30 unidades)

Goma de mandioca
30 g de tapioca (fécula de mandioca o yuca)
150 g de agua

Masa
300 g de harina sin gluten *Proceli*
20 g de levadura prensada fresca de panadería
1 cucharada de miel (25 g)
40 g de aceite de oliva virgen extra
150 g de agua
1 cucharadita de sal (10 g)

Decoración
1 cucharada de harina sin gluten para espolvorear
1 cucharada de semillas de amapola
1 cucharada de semillas de sésamo

Colines

Goma de mandioca

1 Triture la tapioca programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Agregue el agua y programe **5 minutos, 100°, velocidad 2**. Retire a un bol, deje enfriar y reserve.

Masa

3 Ponga la harina en el vaso. Agregue la levadura desmenuzada, la miel, el aceite, el agua, la goma de mandioca reservada y la sal. Amase programando **5 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**. Es una masa blanda y elástica.

4 Saque la masa y póngala sobre una superficie aceitada. Aplástela bien con las manos aceitadas y pincele con abundante aceite. Deje reposar durante 1 hora, aproximadamente.

5 **Precaliente el horno a 220°**.

6 Forre un par de bandejas con papel de hornear o lámina de silicona.

7 Baje la masa aplastándola bien con las manos y forme una plancha rectangular de aproximadamente de 25 x 45 cm. Con un cuchillo o cortador haga tiras de 1 cm de grosor. Reboce las tiras con harina y semillas, procurando no aplastar mucho la masa (para espolvorear, lo óptimo es utilizar un colador fino). Coja los colines por los extremos, estirando un poco para conseguir el tamaño deseado.

8 Coloque los colines en las bandejas dejando sitio entre ellos. Quedan muy bien con forma irregular (así se aprecia el trabajo artesanal).

9 Hornee de 15 a 20 minutos, en función del grosor. Tienen que estar bien cocidos.

Sugerencia: Puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno, para que los colines queden más crujientes.

Colines >

Tiempo con Thermomix: 3 m, 10 s
Tiempo total: 2 h, 30 m

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

100 g de trigo sarraceno
350 g de agua
40 g de levadura prensada fresca de panadería
1 cucharadita de azúcar
250 g de harina sin gluten (panificable)
50 g de harina de mandioca (harina de tapioca)
1 cucharadita de sal (10 g)
50 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de semillas de sésamo



Pan rústico

1 Ponga en el vaso el trigo sarraceno y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire a un bol y reserve.

2 Vierta el agua, la levadura, el azúcar y 100 g de harina sin gluten. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**. Deje reposar en el vaso durante 15 minutos hasta que la masa tenga una textura esponjosa.

3 Añada todos los ingredientes restantes y la harina de trigo sarraceno reservada. Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**. Deje reposar dentro del vaso hasta que doble su volumen (30 minutos aproximadamente).

4 Vuelque la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina. Con la ayuda de la espátula forme una bola. Colóquela en la bandeja del horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Si lo desea, puede hacer unos cortes en la superficie y pintar con aceite de oliva.

5 Deje reposar en un lugar cálido, libre de corrientes de aire hasta que doble su volumen (aproximadamente 1 hora).

6 **Precaliente el horno a 220º**.

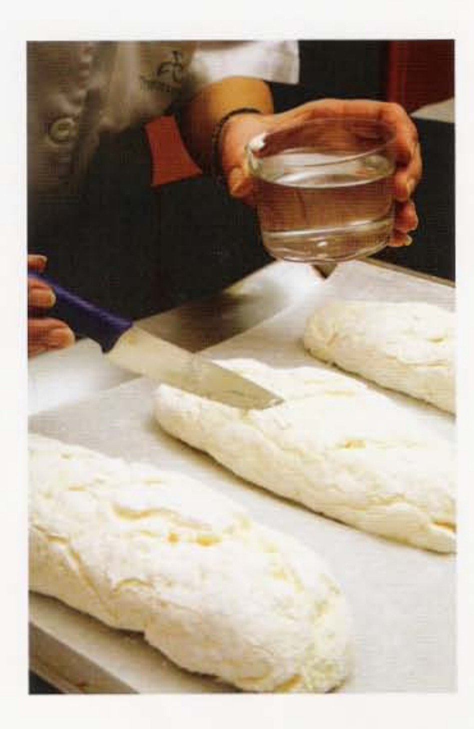
7 Hornee durante 50-60 minutos.

Sugerencia: Puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno, para que el pan quede más crujiente.

Tiempo con Thermomix: 7 m, 25 s
Tiempo total: 1 h, 40 m

(para 8 unidades)

2 claras de huevo
350 g de agua
1 cucharada de vinagre
20 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de azúcar
40 g de levadura prensada fresca de panadería
500 g de harina sin gluten *Proceli*
1 cucharadita de sal



Pan de barra

1 **El vaso, las cuchillas y la mariposa deben estar libres de grasa, bien limpios y secos.**

2 Coloque **la mariposa en las cuchillas**, agregue las claras (sin nada de yema) y unas gotas de vinagre. Monte las claras a punto de nieve programando **2 minutos, velocidad 4**. Retire y reserve.

3 Quite **la mariposa**, vierta el agua, el vinagre, el aceite y el azúcar. Programe **1 minuto, 37°, velocidad 1**.

4 Agregue la levadura y mezcle **5 segundos, velocidad 3**.

5 Incorpore las claras montadas, la harina y la sal. Mezcle programando **20 segundos, velocidad 6**. Programe **5 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

6 Saque la masa sobre la superficie de trabajo (espolvoreada con harina) y divídala en 4 u 8 partes iguales (según el tamaño que quiera darle a las barras). Con ayuda de la espátula forme rulos y déle forma de barra.

7 Coloque las barras en la bandeja del horno (forrada con papel de hornear o lámina de silicona), y deje reposar en un lugar templado libre de corrientes de aire, hasta que la masa doble su volumen (1 hora aprox.) Déle 4 ó 5 cortes profundos con unas tijeras con una inclinación de 45°.

8 **Precaliente el horno a 190°.**

9 Ponga un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno. Hornee durante 30 minutos aproximadamente.

Pan de barra con queso Brie >

Tiempo con Thermomix: 8 m, 40 s
Tiempo total: 2 h

(para 1 pan de 800 g)

200 g de maíz en grano seco (para palomitas)
50 g de harina de mandioca (tapioca)

Masa de levadura
100 g de agua
30 g de levadura prensada fresca de panadería
50 g de harina sin gluten (panificable)
1 cucharadita de azúcar

Resto
300 g de agua
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal
50 g de semillas de sésamo
100 g de harina sin gluten
Aceite de oliva virgen extra (para pintar la masa)



Pan de maíz

1 Ponga en el vaso el maíz y pulverícelo programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire a un bol y mezcle con la harina de mandioca (si no tiene harina de mandioca pulverice tapioca sin gluten). Retire a un bol y reserve.

Masa de levadura

2 Vierta en el vaso los ingredientes de la masa de levadura. Programe **10 segundos, velocidad 3**. Retire a un bol grande y deje que doble el volumen.

3 Vierta en el vaso los 300 g de agua y programe **3 minutos, 100º, velocidad 1**.

4 Incorpore la mezcla de harina de maíz y de tapioca reservada y programe **1 minuto, 100º, velocidad 3**. Deje enfriar esta preparación dentro del vaso, bajándolo de la peana.

5 Cuando la preparación esté fría, agregue la masa de levadura reservada, el aceite, la sal y las semillas de sésamo. Amase programando **4 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

6 Con las manos engrasadas en aceite forme una bola con la masa y coloque en la bandeja del horno, previamente forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Déle forma de pan, pinte la superficie con aceite y hágale unos cortes decorativos en la superficie. Deje reposar durante 30 minutos, hasta que doble su volumen.

7 **Precaliente el horno a 220º**.

8 Coloque un recipiente refractario con agua en la base del horno. Introduzca la bandeja con el pan en la posición más baja del horno. Conviene que la fuente de calor esté abajo. Hornee durante 50-60 minutos, aproximadamente.

Sugerencia: Puede acompañarlo con sardinas asadas.

Pan de maíz con sardinas asadas >

TIEMPO CON THERMOMIX: 6 M, 40 S
TIEMPO TOTAL: 2 H, 30 M

(para 700 g)

90 g de leche
30 g de levadura prensada fresca de panadería
4 huevos medianos (180-200 g)
400 g de harina sin gluten *Proceli*
60 g de azúcar
1 cucharadita de sal (10 g)
100 g de mantequilla (a temperatura ambiente)



Pan de brioche

1 Unte con mantequilla un molde de *plum-cake* (de 28 x 12 x 8 cm aprox.) Resérvelo.

2 Vierta la leche en el vaso y programe **30 segundos, 37°, velocidad 1**, para templarla.

3 Disuelva la levadura desmenuzada en la leche programando **10 segundos, velocidad 3**.

4 Añada los huevos, la harina, el azúcar y la sal. Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

5 Programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**, y vaya añadiendo la mantequilla en trocitos por el bocal.

6 Deje reposar la masa en el vaso durante 1 hora. Trascurrido este tiempo, baje la masa con la espátula y amase **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

7 Retire la masa del vaso, con la ayuda de la espátula, y colóquela en el molde reservado. Deje reposar en un lugar templado, libre de corrientes de aire hasta que doble su volumen (aproximadamente 45 minutos).

8 **Precaliente el horno a 180°**.

9 Pinte la superficie del pan con huevo batido y hornee de 30 a 40 minutos (tápelo con papel de horno o de aluminio si ve que se dora demasiado).

TIEMPO CON THERMOMIX: 6 M, 35 S
TIEMPO TOTAL: 2 H, 30 M

(para 16 unidades)

350 - 400 g de leche
30 g de azúcar
50 g de aceite de girasol
1 sobre de levadura seca de panadería o 20 g de levadura prensada fresca de panadería
1 huevo
500 g de harina sin gluten *Proceli*
1 pellizco de sal
1 cucharada de vinagre (10 g)

Pan de hamburguesa

1 Ponga en el vaso la leche, el azúcar y el aceite. Programe **1 minuto, 37º, velocidad 2**.

2 Añada la levadura y el huevo. Mezcle programando **5 segundos, velocidad 4**.

3 Agregue la harina, la sal y el vinagre. Programe **5 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

4 Deje reposar la masa en el vaso hasta que doble su volumen (1 hora aprox.)

5 **Precaliente el horno a 180º**.

6 Abra la tapa y, con la ayuda de la espátula, baje la masa hacia las cuchillas para quitar el aire. Cierre y amase programando **30 segundos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

7 Retire la masa sobre una encimera mojada y, con las manos húmedas, haga bolas del mismo tamaño (entre 50 y 60 gramos). Colóquelas dejando espacio entre ellas en una bandeja de horno aceitada o forrada con papel de hornear (o lámina de silicona). Vuelva a pasar la mano mojada sobre la superficie para alisarla.

8 Pinte con huevo batido y espolvoree con semillas de sésamo. Hornee durante 15-20 minutos.








Tiempo con Thermomix: 28 s
Tiempo total: 20 m

(para 6 personas)

Pan de hamburguesa (6 unidades)
500 g de salmón fresco (sin piel ni espinas)
Sal
Pimienta

Mantequilla de hierbas
1 manojo de hierbas aromáticas: (eneldo, tomillo, albahaca, romero y cebollino)
Sal
100 g de mantequilla

Para decorar
Ralladura de limón

Hamburguesa de salmón con mantequilla de hierbas

1 Haga el pan de hamburguesa siguiendo las instrucciones de la receta anterior (ver pág. 89).

2 Ponga el salmón, la sal y la pimienta en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y forme las hamburguesas con ayuda de un aro. Reserve.

Mantequilla de hierbas

3 Ponga las hierbas en el vaso y triture programando **4 segundos, velocidad 5**.

4 Añada la mantequilla y la sal. Programe **20 segundos, velocidad 4**.

5 Con la ayuda de dos cucharillas, forme pequeñas bolas de mantequilla *(quenelles)*. Colóquelas en un plato y refrigere unos minutos.

6 Dore las hamburguesas en una sartén o plancha caliente. Móntelas sobre el pan y coloque la mantequilla encima de cada hamburguesa. Sírvalas calientes.








Hamburguesa de salmón con mantequilla de hierbas >

Tiempo con Thermomix: 2 m, 35 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 1 unidad de 500 g)

1 clara de huevo
250 g de leche
1 cucharadita de azúcar
20 g de aceite de oliva virgen extra
1 yema de huevo
1 sobre de levadura seca de panadería
130 g de harina sin gluten *Schär Mix Pan (mix B)*
120 g de harina fina de maíz
1 cucharadita de sal

Pan de leche

1 Ponga **la mariposa en las cuchillas**, vierta la clara en el vaso y programe **1 minuto, velocidad 4**. Retire la clara y reserve. Quite **la mariposa**.

2 Vierta en el vaso la leche, el azúcar y el aceite. Programe **1 minuto, 37°, velocidad 2**.

3 Añada la yema y la levadura. Mezcle programando **5 segundos, velocidad 3**.

4 Incorpore las harinas y la sal. Programe **15 segundos, velocidad 6**.

5 Añada la clara de huevo reservada y baje con la espátula la harina que hubiera quedado en las paredes del vaso. Programe **15 segundos, velocidad 6**.

6 Vierta la masa sobre un molde de *plum-cake* (de 25 x 11 x 7,5 cm aprox.) engrasado generosamente. Cubra el molde con un papel de horno (mojado y escurrido) y deje reposar en un sitio cálido, apartado de corrientes de aire, hasta que doble su volumen.

7 **Precaliente el horno a 180°**.

8 Hornee durante 30 minutos.

Tiempo con Thermomix: 15 m
Tiempo total: 1 h

(para 20 unidades)

Crema pastelera básica (ver pág. 18)
Crema de leche, cacao, avellanas y azúcar (ver pág. 94)
6 - 8 rebanadas de pan sin gluten (de leche, de molde, de barra, etc)
2 huevos
100 g de azúcar
1 cucharada de canela

Montaditos de chocolate y crema pastelera

1 Mezcle en un cuenco el azúcar con la canela.

2 Corte el pan en cuadrados, círculos u otra forma (puede usar un cortapastas). Unte algunos panes con crema de chocolate y otros con crema pastelera. Coloque encima de cada uno otra tapa de pan.

3 Páselos por huevo batido y fríalos en aceite caliente. Rebócelos en azúcar y canela y colóquelos en una fuente.

Montaditos de chocolate y crema pastelera >

Suizos y medias noches

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 2 H, 30 M

(para 14 unidades)

100 g de mantequilla (o margarina)
200 g de agua mineral con gas (o refresco de naranja con gas o gaseosa)
30 g de glucosa
100 g de azúcar
4 huevos
40 g de levadura prensada fresca de panadería
500 g de harina sin gluten *Proceli*
1 huevo para pintar
100 g de azúcar humedecida para decorar

1 Ponga la mantequilla, el agua (o el refresco), la glucosa y el azúcar en el vaso. Programe **2 minutos, 37°, velocidad 2**.

2 Agregue la levadura fresca y los huevos. Mezcle programando **5 segundos, velocidad 4**.

3 Incorpore la harina y la sal. Programe **3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

4 Retire la masa sobre una encimera enharinada (es una masa blanda). Déle forma cilindrica con las manos y, con la espátula o un cuchillo, corte porciones de 65 g aprox. Déles forma de bola.

5 Forme los bollos aplastando ligeramente las porciones de masa. Colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Deje reposar en un lugar templado libre de corrientes de aire. Cuando hayan doblado su volumen (2 horas aprox.) haga un corte a lo largo. Pinte con huevo batido y decore con azúcar humedecida.

6 **Precaliente el horno a 180°**.

7 Cuando los suizos hayan doblado su tamaño, hornéelos 10 minutos. La cocción debe ser rápida para conseguir que queden tiernos.

Medias noches

Con esta misma masa puede hacer medias noches, tomando porciones de 25 g sin cortar ni azucarar, simplemente pintadas con huevo batido. Puede adornar espolvoreando semillas de amapola o de sésamo. Hornee 5 minutos a 180°.



Crema de leche, cacao, avellanas y azúcar

TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M
TIEMPO TOTAL: 8 M

(para 4 personas)

100 g de avellanas peladas y tostadas en el horno
150 g de azúcar
100 g de chocolate *fondant* sin gluten
100 g de chocolate con leche sin gluten
100 g de chocolate blanco sin gluten
200 g de leche entera
150 g de aceite de girasol

1 Triture las avellanas y el azúcar programando **15 segundos, velocidad 10**, para que quede muy fino.

2 Añada los chocolates y triture **20 segundos, velocidad 9**.

3 Por último, agregue la leche y el aceite. Programe **7 minutos, 50°, velocidad 4**. Vierta la crema en un recipiente de cristal y déjela enfriar.

4 Conserve en el frigorífico.

Suizos >

Tiempo con Thermomix: 4 m, 15 s
Tiempo total: 15 m

(para 24 unidades)

500 g de agua
280 g de harina sin gluten *Schär Mix B*
1 cucharadita de levadura química en polvo sin gluten
1 cucharadita de sal
500 g de aceite para freír

Churros

1 Pese la harina en un cuenco, añádale la levadura y reserve.

2 Ponga el agua en el vaso. Programe **4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Añada la harina de golpe y amase programando **15 segundos, velocidad 6**. Deje reposar la masa 5 minutos y rellene la churrera.

4 Haga los churros y fríalos en aceite caliente.

Sugerencia: Puede colocar los churros en una bandeja y congelarlos. Una vez congelados, guárdelos en una bolsa de plástico. Fría solo los que vaya a consumir.

Nota: Recomendamos usar una churrera y no una manga pastelera para formar los churros. Con la churrera se ejerce presión en la masa y no quedan huecos de aire, que podrían provocar salpicaduras al freírlos.

Recomendamos también utilizar una freidora o una sartén honda con tapa, ya que la fritura puede provocar salpicaduras.













Churros con chocolate >

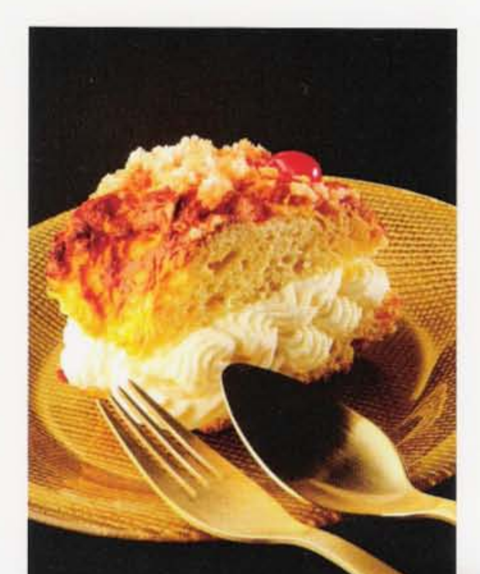
Tiempo con Thermomix: 5 m, 15 s
Tiempo total: 4 h

(para 1 unidad de 800 g)

Masa madre
70 g de leche
10 g de levadura prensada fresca de panadería
1 cucharadita de azúcar
60 g de harina sin gluten *Proceli*

Masa
120 g de azúcar
La piel de 1 limón (sin la parte blanca)
La piel de 1 naranja (sin la parte blanca)
60 g de leche
70 g de mantequilla (a temperatura ambiente en trozos pequeños)
2 huevos
30 g de glucosa
20 g de levadura prensada fresca de panadería
30 g de agua de azahar
Masa madre preparada
350 g de harina sin gluten *Proceli*

Decoración
Huevo batido
Fruta escarchada
Almendra
Azúcar humedecido



Roscón de reyes

1 Ponga todos los ingredientes de la masa madre en el vaso y programe **15 segundos, velocidad 4**. Retire la masa del vaso, forme una bola e introdúzcala en un bol con agua templada (cuando la bola de masa flote y doble su volumen, estará lista).

2 Ponga en el vaso el azúcar y las pieles de limón y naranja. Pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

3 Incorpore los ingredientes restantes de la masa. Programe **30 segundos, velocidad 6** y luego amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**. La masa se moverá formando una bola. Deje reposar dentro del vaso hasta que la masa salga por el bocal (aproximadamente 1 hora, en función de la temperatura ambiente).

4 Baje la masa con la espátula y vuelva a amasar programando **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

5 Retire la masa del vaso y póngala sobre una superficie espolvoreada con harina. Déle forma de bola alisándola bien con las manos. Coloque la bola en la bandeja del horno, forrada con papel de hornear o *silpat*. Para formar el roscón introduzca los dedos en el centro y abra la masa de modo que el agujero central sea bastante grande (quedará una corona de unos 35 cm de diámetro).

6 Pinte con huevo batido y adorne con frutas escarchadas, almendras y azúcar humedecido. Deje reposar hasta que doble su volumen (de 1 a 2 horas).

7 **Precaliente el horno a 200º**.

8 Hornee entre 20 y 25 minutos y baje la temperatura a 180º durante los últimos 5 minutos de cocción.

Bizcocho con piñones

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 10 personas)

4 huevos
240 g de azúcar
1 yogur natural
110 g de aceite de girasol
220 g de harina sin gluten de repostería *Adpan*
2 sobres de gaseosa dobles

Decoración
3 huevos
300 g de piñones o 300 g de almendras fileteadas (crudas)
100 g de azúcar

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Forre con papel de hornear un molde circular (de 30 cm de diámetro y 4 cm de alto aprox.) o úntelo con mantequilla y espolvoréelo con harina.

3 Ponga en el vaso los huevos y el azúcar. Programe **1 minuto, 37º, velocidad 4**.

4 Añada el yogur y el aceite y mezcle programando **10 segundos, velocidad 4**.

5 Agregue la harina mezclada con la gaseosa. Programe **5 segundos, velocidad 6**.

6 Vierta la masa en el molde preparado y extiéndala alisando la superficie. Hornee de 15 a 20 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

Decoración

7 Vierta los huevos en el vaso y programe **5 segundos, velocidad 4**. Cubra el pastel con el huevo batido, espolvoree con el azúcar y cubra con los piñones.

8 Gratine para dorar y cuajar el huevo (10 minutos aproximadamente). Deje enfriar antes de cortar.

Bizcocho de naranja

TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M
TIEMPO TOTAL: 32 M

(para 6 personas)

150 g de azúcar
3 huevos
1 naranja (de zumo)
100 g de mantequilla o 100 g de aceite de girasol
1 yogurt natural o 100 g de leche
1 sobre de levadura química en polvo (sin gluten)
1 pellizco de sal
200 g de harina fina de maíz

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Con el vaso y las cuchillas bien secos, pulverice el azúcar programando **30 segundos, velocidad 9**.

3 Añada los huevos y la naranja con piel, bien lavada y partida en cuatro trozos. Triture durante **30 segundos, velocidad 9** y programe a continuación **1 minuto, 37º, velocidad 2**.

4 Agregue el resto de los ingredientes y bata unos segundos en **velocidad 4**.

5 Vierta la mezcla en un molde engrasado y hornee durante 30 minutos aproximadamente.

Bizcocho con piñones >

Tiempo con Thermomix: 1 m, 16 s
Tiempo total: 32 m

(para 6 personas)

3 huevos
200 g de azúcar
100 g de aceite de girasol
1 yogur (de limón)
180 g de harina sin gluten *Proceli*
1 pellizco de sal
1 sobre de levadura química en polvo sin gluten

Bizcocho de yogur

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Ponga los huevos en el vaso, añada el azúcar y programe **1 minuto, 50º, velocidad 4**.

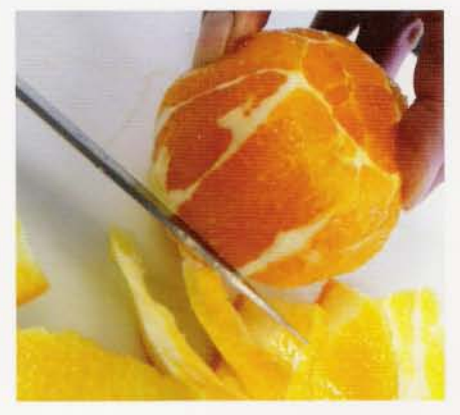
3 Agregue el aceite y el yogur. Mezcle **10 segundos, velocidad 3**.

4 Incorpore la harina, la sal y la levadura. Programe **6 segundos, velocidad 5**. Termine de envolver la harina con la espátula.

5 Vierta la mezcla en un molde de corona, previamente engrasado con mantequilla y ligeramente enharinado. Hornee durante unos 20-25 minutos, aproximadamente.

Sugerencia: Puede decorar con láminas de almendra esparcidas sobre la superficie del bizcocho antes de hornear o espolvorear con azúcar glas, una vez horneado.

También puede decorar con frutas frescas (naranja, manzana, kiwi, plátano, etc.) troceadas y barnizadas con gelatina de manzana derretida.







Bizcocho de yogur con frutas >

TIEMPO CON THERMOMIX: 12 M, 4 S
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 8 personas)

4 huevos medianos
120 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado o 1 cucharadita de esencia de vainilla
120 g de harina sin gluten *Proceli* o 180 g de harina sin gluten *Schär Mix Dolci*
1 pellizco de sal



Bizcocho genovés o plancha

1 **Precaliente el horno a 180º.**

2 Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla o azúcar vainillado. Programe **6 minutos, 37°, velocidad 4**.

3 Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar otros **6 minutos, velocidad 4** (sin programar temperatura).

4 Abra la tapa y añada la harina con la sal, echándola alrededor de la mariposa. Cierre y programe **4 segundos, velocidad 3**.

5 Retire **la mariposa** y, con la espátula, termine de envolver la mezcla con cuidado.

Bizcocho para tarta

Vierta la preparación en un molde de 22 cm de diámetro (engrasado con mantequilla) e introduzca en el horno durante 20 ó 25 minutos aproximadamente.

Este bizcocho se puede utilizar como base para montar tartas con cualquier relleno, bien sea de frutas, crema, nata (por ejemplo: tarta de San Marcos, tarta rellena de trufa, tarta de fresas, nata, etc.). También se puede tomar sólo o espolvoreado con azúcar glas.

Bizcocho plancha

Vierta la preparación en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona (de 30 x 40 cm) e introduzca en el horno durante 10 minutos. Este bizcocho se puede utilizar para brazo de gitano, tronco de navidad, base para pasteles, etc.

Bizcocho de chocolate

De los 120 ó 180 g de harina sin gluten, sustituya 40 ó 50 g por cacao puro en polvo sin gluten.

Cobertura de chocolate

TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M, 5 S
TIEMPO TOTAL: 5 M

(para 250 g)

150 g de chocolate *fondant* sin gluten
50 g de agua
50 g de mantequilla

1 Ponga en el vaso el chocolate y trocéelo programando **20 segundos, velocidad 5-7**. Con la espátula baje el chocolate que quede en las paredes del vaso.

2 Vierta el agua y programe **4 minutos, 37°, velocidad 2**.

3 Añada la mantequilla y programe otros **4 minutos, 37°, velocidad 2**. Compruebe que quede una mezcla homogénea.

Utilización: Sirve para cubrir tartas, pasteles, bizcochos y como salsa en los postres. Utilice inmediatamente mientras esté templada.

Crema de trufa

TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M, 5 S
TIEMPO TOTAL: 5 M

(para 750 g)

500 g de nata para montar (mínimo 35% materia grasa)
75 g de azúcar
200 g de chocolate *fondant* sin gluten

1 Vierta la nata y el azúcar en el vaso. Programe **6 minutos, 90°, velocidad 2**.

2 Añada el chocolate troceado y mezcle programando **30 segundos, velocidad 3**, hasta que el chocolate esté fundido. Retire a un recipiente, deje enfriar y reserve en el frigorífico durante un mínimo de 12 horas.

3 Coloque **la mariposa en las cuchillas** y vierta la crema de trufa. Programe **velocidad 3** (sin programar tiempo) hasta que esté montada.

Sugerencias: Puede aromatizar con cualquier licor de su elección (ron, *whisky,* licor de naranja, etc.) o especias (pimienta, jenjibre, clavo, etc.)

Utilización: Sirve para relleno y cobertura de tartas, pasteles, bombones, etc.

Tiempo con Thermomix: 30 m
Tiempo total: 14 h

(para 10 porciones)

Crema de trufa (ver pág. 107)
40 - 50 g de chocolate en polvo sin gluten
Bizcocho genovés o plancha (ver pág. 106)
Cobertura de chocolate (ver pág. 107)
1 cucharada de fideos de azúcar

Tarta de cumpleaños

1 Prepare la crema de trufa siguiendo las indicaciones de la receta (ver pág. 107). Tenga en cuenta que debe dejarla en el frigorífico de 8 a 12 h.

2 Prepare un bizcocho genovés de chocolate siguiendo las indicaciones de la receta (ver pág. 106). Deje enfriar.

3 Divida el bizcocho en dos capas y cubra la mitad inferior con crema de trufa. Cubra con la otra mitad del bizcocho.

4 Prepare la cobertura de chocolate siguiendo las instrucciones de la receta (ver pág. 107) y cubra todo el bizcocho. Deje enfriar.

5 Decore con la trufa restante todo el contorno del bizcocho.

6 Espolvoree con los fideos de azúcar.

Sugerencia: Puede decorar la superficie de la tarta con chocolate blanco sin gluten. Para ello introduzca 1 onza de chocolate en una manga pastelera desechable pequeña y fúndalo en el microondas durante 30 segundos.







Tarta de cumpleaños >

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 30 m

(para 8 personas)

Bizcocho
150 g de azúcar
250 g de harina sin gluten de repostería *Adpan*
50 g de coco rallado
100 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
2 huevos
100 g de leche de coco o 1 yogur de coco
1 pellizco de sal

Decoración
Dulce de leche con nata (ver pág. 112)
20 g de coco rallado

Tarta de coco y dulce de leche

1 **Precaliente el horno a 180°**.

2 Ponga todos los ingredientes del bizcocho en el vaso y mezcle programando **20 segundos, velocidad 6**.

3 Vierta la mezcla en un molde engrasado y hornee durante 25 ó 30 minutos.

4 Desmolde el bizcocho y déjelo enfriar completamente. Divida el bizcocho en dos capas y cubra la mitad inferior con dulce de leche. Coloque encima la otra mitad del bizcocho y cúbralo con dulce de leche. Espolvoree con coco rallado.





Tiempo con Thermomix: 12 m, 4 s
Tiempo total: 25 m

(para 40 unidades)

4 huevos
120 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
1 pellizco de sal
120 g de harina sin gluten *Proceli*

Bizcochos de soletilla

1 Ponga **la mariposa en las cuchillas**. Vierta en el vaso los huevos, el azúcar, el azúcar vainillado y la sal. Programe **6 minutos, 37°, velocidad 3 1/2**.

2 Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar **6 minutos, velocidad 3 1/2** (sin programar temperatura).

3 Añada la harina y programe **4 segundos, velocidad 3**. Retire **la mariposa** y termine de mezclar con ayuda de la espátula.

4 Con ayuda de una manga pastelera haga bizcochos de 8 cm de largo sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Espolvoree los bizcochos con azúcar glas. Introdúzcalos en el horno y retírelos una vez hayan tomado color dorado (8 minutos aproximadamente).

Bizcochos de soletilla >

TIEMPO CON THERMOMIX: 50 M
TIEMPO TOTAL: 50 M

(para 600 g)

1 litro de leche entera
130 g de azúcar
120 g de azúcar moreno
200 g de nata líquida
½ cucharadita de bicarbonato

Dulce de leche con nata

1 Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe **50 minutos, temperatura Varoma, velocidad 5**. Coloque el cestillo sobre sus cuatro patitas encima de la tapa para que evapore y no salpique.

2 Cuando acabe el tiempo vierta el dulce rápidamente en un frasco de cristal y deje enfriar, al hacerlo cogerá la consistencia adecuada. Conserve en el frigorífico.

TIEMPO CON THERMOMIX: 10 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 8 personas)

300 g de café cargado (frío)
100 g de ron o 100 g de *Amaretto*
500 g de queso *mascarpone* (frío)
200 g de nata líquida (fría)
6 yemas de huevo
200 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
3 hojas de gelatina neutra
3 claras de huevo
1 cucharada de azúcar
1 pellizco de sal
30 bizcochos de soletilla sin gluten, o 1 bizcocho plancha sin gluten
Cacao puro en polvo sin gluten, para espolvorear

Tiramisú

1 Haga el café fuerte, deje enfriar y añada el licor.

2 Coloque **la mariposa en las cuchillas** e incorpore el queso *mascarpone* y la nata. Programe **velocidad 3 1/2** (sin programar tiempo) hasta que esté montado. Vuelque la crema en un recipiente grande y reserve en el frigorífico.

3 Sin lavar el vaso, vuelva a colocar **la mariposa en las cuchillas**, vierta las yemas junto con el azúcar y el azúcar vainillado. Programe **6 minutos, 80°, velocidad 3 1/2**. Mientras, hidrate la gelatina sumergida en agua fría durante 5 minutos. Escúrrala y derrítala en el microondas durante 10-15 segundos (o en un cazo). Añádala por el bocal en los últimos 20 segundos.

4 Retire a otro recipiente y deje enfriar.

5 Lave y seque muy bien el vaso y la mariposa. Vuelva a colocar **la mariposa en las cuchillas**, incorpore las claras con el azúcar y la sal y programe **3 minutos, 50°, velocidad 3 1/2**.

6 Mientras, mezcle la crema de *mascarpone* y nata con las yemas. Por último, añada las claras montadas y mezcle con movimientos envolventes, hasta obtener una crema homogénea.

Montaje
Puede hacer un tiramisú grande o presentarlo en copas individuales.

7 En el recipiente elegido disponga una capa de bizcochos humedecidos en el café con licor. Extienda la mitad de la crema y espolvoree con cacao en polvo, ayudándose con un colador de malla fina. Coloque otra capa de bizcochos humedecidos, el resto de la crema y termine espolvoreando con cacao.

8 Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Tiramisú >

Plum-cake

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 43 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

100 g de pasas sultanas
50 g de vino dulce (Marsala, Oporto, etc.)
100 g de nueces
50 g de cerezas
150 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
200 g de azúcar
4 huevos
50 g de leche
300 g de harina sin gluten *Schär Mix Dolci*
1 cucharada de levadura química en polvo (sin gluten)

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Ponga las pasas en un bol y riéguelas con el vino. Reserve.

3 Trocee las nueces y las cerezas en el vaso, programando **3 segundos, velocidad 4**. Retire y reserve.

4 Ponga la mantequilla y el azúcar en el vaso. Programe **40 segundos, velocidad 3**.

5 Programe **velocidad 3** (sin programar tiempo). Añada los huevos uno a uno por el bocal, la leche y la harina mezclada con la levadura.

6 Quite la tapa del vaso. Incorpore las nueces, las cerezas y las pasas con el vino. Mezcle con movimientos envolventes con la ayuda de la espátula.

7 Vierta la mezcla en un molde de *plum-cake* de 30 x 12 x 8 cm previamente untado con mantequilla o forrado con papel de hornear. Hornee durante 45-50 minutos.

Plum-cake
de manzana con cerveza

TIEMPO CON THERMOMIX: 31 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 6 personas)

Masa
1 manzana verde
200 g de harina sin gluten *Schär Mix Dolci*
130 g de azúcar
50 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
½ cucharadita de canela
½ cucharadita de bicarbonato de soda
1 cucharadita de levadura química en polvo (sin gluten)
1 huevo
130 g de cerveza sin gluten

Decoración
1 manzana verde en lonchas finas
2 cucharadas de azúcar para espolvorear

1 **Precaliente del horno a 180º**.

2 Pele la manzana y córtela en cuartos. Ponga los cuartos de manzana en el vaso y trocéelos programando **1 segundo, velocidad 4**. Retire y reserve.

3 Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa y programe **30 segundos, velocidad 4**.

4 Añada la manzana reservada y mezcle con la espátula.

5 Unte con mantequilla o forre con papel de hornear un molde de *plum-cake* de 1 litro y medio de capacidad. Vierta la mezcla en el molde e introdúzcalo en el horno durante 1 hora aproximadamente.

Plum-cake >

Tiempo con Thermomix: 2 m. 45 s
Tiempo total: 1 h

(para 6 personas)

150 g de chocolate *fondant* sin gluten en trozos
170 g de azúcar
3 huevos
120 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
60 g de harina sin gluten *Schär Mix Dolci (Mix C)*
40 g de harina fina de maíz
1 cucharadita de levadura química en polvo (sin gluten)
1 pellizco de sal

Bizcocho húmedo de chocolate

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Ponga el chocolate dentro del vaso y pulverícelo programando **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire el chocolate del vaso y reserve.

3 Introduzca en el vaso el azúcar, los huevos y la mantequilla. Programe **2 minutos, 37º, velocidad 3**.

4 Añada el chocolate reservado y mezcle programando **20 segundos, velocidad 5**.

5 Incorpore la harina, la levadura y la sal. Programe **6 segundos, velocidad 6**.

6 Engrase un molde de corona de 1 litro de capacidad y vierta en él la mezcla. Introduzca el molde en el horno durante 30 minutos aproximadamente.

Tiempo con Thermomix: 29 m. 10 s
Tiempo total: 1 h

(para 6 personas)

750 g de agua
500 g de patatas peladas (en trozos)
4 claras de huevo
1 pellizco de sal
4 yemas de huevo
400 g de azúcar
50 g de azúcar glas para decorar

Bizcocho de patata

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Ponga el agua en el vaso y las patatas en el cestillo. Programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Retire las patatas y reserve. Vacíe el vaso y lávelo.

3 Engrase un molde de 30 cm de diámetro (o rectangular de 30 x 20 cm aproximadamente)

4 Con el vaso bien limpio y seco coloque **la mariposa en las cuchillas**. Vierta las claras y un pellizco de sal, programe **4 minutos, velocidad 3 1/2**. Retire las claras a un bol grande y reserve.

5 Quite **la mariposa** y, sin lavar el vaso, ponga las yemas, el azúcar y las patatas. Triture programando **10 segundos, velocidad 4**. Vierta sobre las claras montadas a punto de nieve y, con la ayuda de la espátula, mezcle bien con movimientos envolventes de abajo hacia arriba.

6 Vierta en el molde preparado y hornee durante 30 ó 35 minutos. Sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca.

7 Después de unos minutos, desmolde sobre una rejilla y deje templar. Decore espolvoreando con azúcar glas.

Bizcocho húmedo de chocolate con helado de vainilla >

Tiempo con Thermomix: 13 m, 14 s
Tiempo total: 48 m, 14 s

(para 8 personas)

Para la cobertura
150 g de almendras (crudas)
130 g de mantequilla
100 g de azúcar
50 g de agua

Para el bizcocho
150 g de azúcar
3 huevos
200 g de nata líquida
200 g de harina fina de maíz
1 sobre de levadura química en polvo (sin gluten)
1 pellizco de sal

Bizcocho de almendras

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe **10 segundos, velocidad 4**. No deben quedar muy trituradas. Reserve en un cuenco grande.

3 Ponga los ingredientes restantes de la cobertura en el vaso y programe **3 minutos, 90º, velocidad 2**. Vierta sobre las almendras y reserve.

4 Sin lavar el vaso, coloque **la mariposa en las cuchillas** y añada el azúcar y los huevos. Programe **5 minutos, 37º, velocidad 3 1/2**. Vuelva a programar **5 minutos, velocidad 3 1/2** (sin programar temperatura).

5 Añada la nata, la harina fina de maíz, la levadura y la sal. Programe **4 segundos, velocidad 1**. Retire la mariposa y termine de mezclar con la espátula.

6 Unte con mantequilla (o forre con papel de hornear) un molde rectangular de 30 x 20 cm aprox. Vierta la crema en el molde e introdúzcalo en el horno durante 20 minutos aproximadamente.

7 Pasado este tiempo, extienda por encima la cobertura e introdúzcalo nuevamente en el horno de 10 a 15 minutos, a la misma temperatura.

8 Deje enfriar el bizcocho y, si lo desea, espolvoree con azúcar glas.

Tiempo con Thermomix: 30 m, 5 s
Tiempo total: 1 h

(para 600 g)

500 g de naranja pelada y en trozos
1 limón sin nada de piel blanca ni pepitas
400 g de azúcar

Confitura de naranja

1 Ponga en el vaso la naranja y el limón. Programe **5 segundos, velocidad 4** para trocearlos.

2 Incorpore el azúcar y programe **30 minutos, temperatura 100º, velocidad 2**.

3 Vierta en frascos de cristal, deje enfriar y conserve en el frigorífico.

Sugerencia: Si quiere hacer una mermelada, ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10** y luego programe el mismo tiempo, temperatura y velocidad.

Bizcocho de almendras con confitura de naranja >

Magdalenas

TIEMPO CON THERMOMIX: 13 M, 56 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 10 M

(para 24 unidades)

250 g de azúcar
La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)
3 huevos
250 g de aceite de girasol
125 g de leche
300 g de harina sin gluten *Proceli*
2 cucharaditas de levadura química en polvo sin gluten o 2 sobres dobles de gaseosa en polvo
1 pellizco de sal

1 Ponga en el vaso el azúcar y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Agregue la piel del limón y programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

3 Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Incorpore los huevos y programe **5 minutos, 37°, velocidad 3**. Cuando acabe, vuelva a programar **3 minutos, velocidad 3** (sin programar temperatura).

4 Añada el aceite y la leche. Programe **3 minutos, velocidad 2**.

5 Quite **la mariposa** y agregue la harina, la levadura y la sal. Mezcle programando **6 segundos, velocidad 5** y termine de mezclar con ayuda de la espátula.

6 Vierta la masa en una manga pastelera, rellene los moldes de magdalenas hasta las 3/4 partes y deje reposar durante 30 minutos en el frigorífico.

7 **Precaliente el horno a 180°**.

8 Antes de hornear espolvoree las magdalenas con azúcar. Hornee durante 20 minutos.

Magdalenas de naranja

TIEMPO CON THERMOMIX: 7 M
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 24 unidades)

½ naranja de zumo (con piel)
4 huevos (200 g)
200 g de azúcar
200 g de aceite de girasol
180 g de harina sin gluten *Proceli*
1 pellizco de sal
1 sobre de levadura quimica en polvo (sin gluten)
Azúcar, para espolvorear

1 Ponga en el vaso la media naranja, los huevos y el azúcar. Programe **3 minutos, 37°, velocidad 5**.

2 Cuando acabe, vuelva a programar **3 minutos, velocidad 5** (sin programar temperatura).

3 Vierta el aceite en el vaso y mezcle **15 segundos, velocidad 5**.

4 Agregue la harina, la levadura y la sal. Programe **8 segundos, velocidad 6**.

5 Vierta la mezcla en una manga pastelera, rellene los moldes de magdalenas hasta las 3/4 partes y deje reposar durante 30 minutos en el frigorífico.

6 **Precaliente el horno a 180°**.

7 Antes de hornear espolvoree las magdalenas con azúcar. Hornee durante 20 minutos aproximadamente.

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 30 m

(para 30 unidades)

100 g de azúcar glas
300 g de harina sin gluten *Schär Mix Dolci (Mix C)*
130 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 huevo (60 g)

Pastas de té cortadas

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso, envuélvala en *film* transparente y déjela reposar 15 minutos en el frigorífico.

3 Estire la masa dejándola un poco gruesa y córtela con un cortapastas. Coloque las pastas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona.

4 Pinte algunas pastas con yema de huevo batida y hágales unas estrías con un tenedor. Pase otras por azúcar o azúcar moreno. También puede decorarlas con frutos secos (almendras, avellanas, nueces, etc.) o con media guinda en almibar.

5 Una vez decoradas, introduzca la bandeja en el horno durante 8 ó 9 minutos.

Sugerencia: Si quiere hacer galletas de chocolate agregue 50 g de cacao puro en polvo (sin gluten) a los ingredientes. También puede hacer la mitad de masa blanca y la otra mitad de chocolate y combinar colores para hacer dameros, espirales, etc.

Tiempo con Thermomix: 5 m
Tiempo total: 30 m

(para 30 unidades)

50 g de azúcar glas
200 g de harina sin gluten *Schär Mix Dolci (Mix C)*
190 g de mantequilla a temperatura ambiente
2 huevos (100 g)

Decoración
20 g de frutos secos (guindas, almendras, avellanas, nueces)
100 g de chocolate *fondant* (sin gluten)
Azúcar glas, para espolvorear

Pastas de té rizadas

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Ponga en el vaso todos los ingredientes y mezcle durante **30 segundos, velocidad 4**. Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla rizada.

3 Sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona, haga formas variadas (redondas, bastoncitos alargados, con forma de concha, etc.). Decore algunas pastas con los frutos secos.

4 Introduzca la bandeja en el horno durante 9 ó 10 minutos, hasta que estén doradas.

5 Funda el chocolate en un bol calentándolo 1 ó 2 minutos en el microondas. Sumerja las pastas en él. Puede cubrir sólo las puntas o bien mojar la mitad en diagonal. También puede poner el chocolate en un cucurucho pequeño de papel y hacer hilos de chocolate sobre las pastas cortadas.

6 Espolvoree otras con azúcar glas, ayudándose de un colador.

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 45 m

(para 6 personas)

500 g de queso fresco (tipo Burgos) o 500 g de requesón
3 huevos
100 g de azúcar
50 g de harina sin gluten *Schär Mix Dolci*
1 cucharadita de vainilla

Quesada

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 **Precaliente el horno a 175°**.

3 Unte con mantequilla un molde rectangular (de 26 x 20 cm aprox.) o uno redondo (de 22 cm de diámetro x 5 cm de alto). Vierta la mezcla en el molde e introduzca en el horno durante 40 minutos.



Tiempo con Thermomix: 8 m, 30 s
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

Base
80 g de mantequilla a temperatura ambiente
200 g de galletas sin gluten (tipo maría)

Relleno
250 g de agua
1 sobre de gelatina de limón
400 g de queso tipo *Philadelphia*
200 g de nata
40 g de azúcar

Cobertura
200 g de mermelada (fresa, ciruela, etc. a su elección)
2 cucharadas de zumo de limón
3 cucharaditas de gelatina (15 g)
50 g de agua

Tarta de queso al limón

1 Ponga las galletas en el vaso y pulverice **5 segundos, velocidad 10**. Añada la mantequilla y mezcle **5 segundos, velocidad 5**.

2 Cubra con esta preparación el fondo de un molde redondo desmontable, de 24 ó 26 cm de diámetro aproximadamente, presionando con los dedos para que quede compacta. Reserve en el congelador mientras hace el relleno.

Relleno

3 Vierta el agua en el vaso y programe **5 minutos, 100°, velocidad 1**. Agregue, por este orden, la gelatina, el queso, la nata y el azúcar. Mezcle programando **20 segundos, velocidad 5**.

4 Retire el molde del congelador y vierta en él esta mezcla. Guarde en el frigorífico hasta que el relleno solidifique (aproximadamente 2 ó 3 horas).

Cobertura

5 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **3 minutos, 80°, velocidad 2**.

6 Deje enfriar y vuelque sobre la tarta ya cuajada. Reserve la tarta en el frigorífico durante al menos una hora.

Quesada >

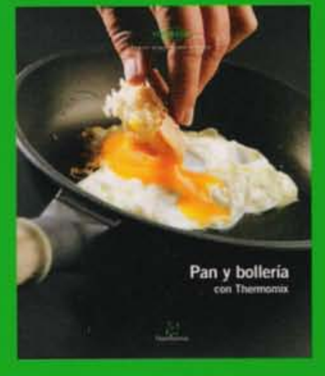
VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia



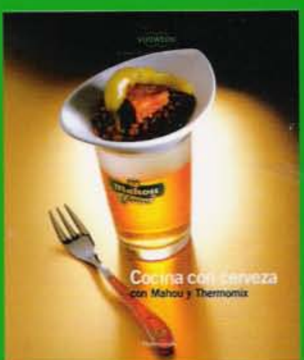












Teléfono de atención al cliente: 902 33 33 50

www.thermomix.es

Vorwerk España garantiza las recetas publicadas en el presente volumen,
no responsabilizándose de aquellas ajenas al mismo.
Le recordamos la posibilidad de asistir a clases gratuitas de cocina con THERMOMIX



1ª Edición. Mayo 2008 490.151.8